

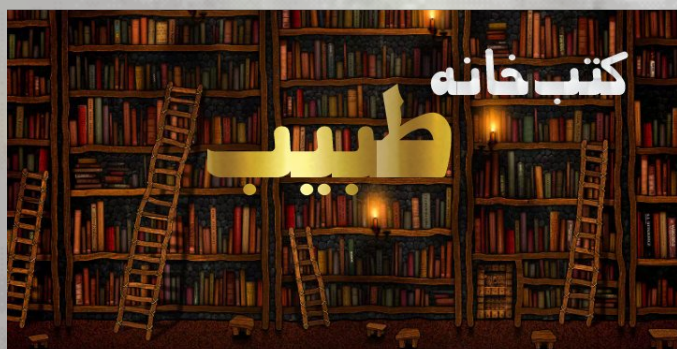
ایک
مجموعہ لکھنؤ
قلمی کتب

تجربہ

قبلہ حکیم مولوی محمد فیروز الدین صاحب ایچ پی ایل ایل
ملک ایدیر رفیق الاطباء و الحکماء لا ہونے ایک افغان صاحب
کی مدد سے کیا

اَوَّلُ

میںجیوار لکھنےفیق الاطیبار فیق منزل موچید و ازہ لاہور نے



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

امید ہے کہ آپ اسے پڑھ کر ہمیں ضرور مومن فرمائیں گے

اظہار مطلب

ایک زمانہ تھا کہ عالم نور علم سے نورانی ہو رہا تھا۔ اور علم آفتاب بڑھے جو ان
 ہمیں غریب سب کو یکساں طور سے اپنے نور عالم تاب سے بہرہ مند اور مستفید
 کرتا تھا۔ کوئی خطہ ایسا نہ تھا کہ جہاں اس کی نورانی کرنیں نہ پہنچی ہوں۔ غرض چچہ
 چچہ زمین علم اور اہل علم کا گھر بنی ہوئی تھی۔ جہاں اس زمانہ میں علم کی یہ بہتات تھی۔ یہاں
 اس کے شاہ تلمیذ کا شوق بھی اس حد تک بڑھا ہوا تھا کہ غربت کی تکالیف اور
 مصائب کا خیال نہ کر کے اپنے وطن مالوف کو غیر یاد کرتے اور اپنے اہل و عیال کو چھوڑ
 کر تحصیل علم کے لئے دور دراز مقامات میں جاتے اور مدت العمر اس کی تحصیل میں
 صرف کرتے۔ سفر کے واسطے گوریل موجود نہ تھی۔ مگر وہ بعض اوقات قافلوں کے
 ساتھ اور اکثر کیے و تنہا پیادہ کالے کوسوں کا سفر کاٹ کر منزل مقصود کو پہنچتے تھے
 پریس مطلق موجود نہ تھے۔ کتابوں کی وہ کثرت نہ تھی جو آج ہے۔ اکثر قلمی کتابوں کی
 قیمت سینکڑوں بلکہ ہزاروں پر جا کے ٹھیرتی تھی۔ مگر وہ بندہ خدا ایسے نہ تھے کہ ان
 مصیبتوں سے ان کے دل بھوٹ جائیں۔ موصیے ٹوٹ جائیں۔ اور آخر ہمت ہار دیں۔
 نہیں۔ نہیں! وہ ایسے بوسے دتے تھے وہ اپنے شوق کے مقابلے میں ان تمام مصائب
 کی کچھ قیمت نہ سمجھتے تھے اور صدق دل سے اپنے ہادی برحق کے پاک اور سچے
 اصول کو اطلبوا العلم ولو کان باعین کی پیروی پر تلے ہوئے تھے۔ اور جو جہاں سے

انہیں ملتا اسے بڑے شوق سے حاصل کرتے تھے۔ مگر یہ بات بھی یاد رکھنے کے
 قابل ہے کہ ان کا علم صرف انہی کی ذات تقدس تک یا اسی زمانہ تک محدود نہ تھا
 بلکہ ان کی بدولت ان کے بنائے وطن میں سے ہر ایک کم و بیش اس چاشنی سے
 آشنا ہو چکا تھا۔ اور شاید ہی کوئی بد نصیب ایسا ہو گا۔ جو تھوڑا بہت اس سے بہرہ
 نہ ہوا ہو۔ انہوں نے اسلاف کا نام زندہ رکھا اور اپنا نام ہی کیا چھوڑ گئے۔ بلکہ آئندہ
 نسلیں کے واسطے ایک مفید ذخیرہ معلومات کا قلم کر گئے۔ کہ وہ ان سے اپنی
 پانی بادی مستفید و مستفیض ہوتے رہیں۔ ان کے ہاں وہ سے قائم ہو گئے تھے۔
 اور اکثر مدارس کے ساتھ کتب خانوں کی بھی بنا پڑ گئی تھی۔ جن میں کتابوں کی تعداد اکثر
 لاکھوں تک پہنچی تھی۔ ان مدارس سے ہزار ہا مشہور و مشہور علماء و فضلاء بن کر نکلتے تھے
 سب سے بڑی خصوصیت جو ان میں پائی جاتی تھی۔ یہ تھی۔ کہ ان میں سے جو جس کسی
 مضمون کو شروع کرتا تھا۔ اس کو تکمیل تک پہنچا دیتا تھا۔ اگر ایک فلاسفر ہوتا تو فلاسفی
 کی انتہا کی شہرے کر چھوڑتا۔ اور اگر کوئی منطقی تھا۔ تو منطق کو اس درجہ تک ترقی دیتا
 تھا۔ کہ حدائے اہل سنت بے ساختہ مٹنے سے نکل جاتی ہے۔ غرض ان میں سے ہر
 ایک فرد گمانہ تھا۔ اور آسمان کمال پر ہر دھڑکن کر چمکتا تھا۔ اور عالم کو اپنی ناطق شاخوں
 سے پھر کا دیتا تھا۔ اگر فردا تا بیخ قدیم پر نظر ڈالی جائے تو یہ روز روشن کی طرح روشن
 ہو جائے گا کہ ان کے فیض کی صرف ان کے بنائے وطن تک ہی محدود نہ تھی۔ بلکہ وہ
 اس کی نورانی شعاعیں لے کر تمام مہینی نواح انسان کو جہالت کی ظلمت سے نکال کر اس
 نورانی دنیا کی سیر کرانے میں حتی الامکان سامی تھے۔ اگر ایک انفریقہ میں پہنچا ہے۔ تو
 وہ سراسر یورپ میں وغیرہ وغیرہ۔ غرض دنیا ان کی جولا نگاہ دینی ہوئی تھی۔ اور وہ ہر طرح
 اس کی اشاعت میں کوشش کرتے تھے۔ ہسپانیہ میں ان کی خاک پاک مدفون ہے۔
 اور چین میں ان کے نام لیوا اب تک موجود ہیں۔ دنیا کا کوئی بھی حصہ ایسا نہ ہو گا۔ جس
 نے ان کے قدم پر نہ سمجھ لیا۔ ورنہ کون چوما ہو۔ ان کے نشان مٹ گئے۔ مگر نام باقی ہیں۔

میں غروب ہوا
 اپنا اپنا کام کر
 یہ بات
 روشنی کا زمانہ
 آتی و ستیا
 کو اس روشنی
 مقابل میں
 ایسا ماند پڑا
 زندگی کو اس
 ہے۔ کہ اکثر
 سے اکثر کتا
 چھپی نہیں
 ہیں۔ کہ ہم
 بعض بہت
 ان کے نام
 ال یورپ
 کی سیر کی
 قدم مارے
 لے گیا
 سویا کر شا
 خیال

غور

دور کھنے کے
محدود وقت
چاشنی سے
اس سے بہرہ
بلکہ آئندہ
ن سے اپنی
جو گئے تھے
کی تعداد اکثر
کرتے تھے
سے جہاں کسی
فرہماتہ لکھی
ترقی دیتا
سے ہر
نظام شاہوں
ج روشنی
تی۔ بلکہ وہ
کر اس
ہے۔ تو
ہر طرح
ن ہے۔
وگا۔ جس
باتی ہیں۔
ناہو اسف

میں غروب ہوتا رہے گا۔ جب تک سیر سے اور چاند چمکا کریں گے۔ اور دن رات
پنا پنا کام کرتے رہیں گے۔ کبھی بیمار اور کبھی غزال کا عالم ہوگا۔ ان کا نام زندہ رہ گیا۔
یہ بات بھی کچھ کم تعجب انگیز نہیں کہ اس زمانہ میں کہ ہر طرف سے روشنی کا زمانہ
روشنی کا زمانہ کی صدا میں سنائی دیتی ہیں۔ اگر سارا عالم چھان ماریں تو شاید ہی کوئی ایسا
آوی دستیاب ہوگا۔ اور اگر سچ پوچھیں تو حقیقت یہ ہے کہ اگر ہم اس تاریک زمانہ
کو اس روشنی کے زمانہ کے مقابل میں لانے پر قادر ہوں۔ تو یہ روشن زمانہ اس کے
مقابل میں بالکل تاریک نظر آنے لگے۔ اور اس تاریک زمانہ کی روشنی کے سامنے یہ
ایسا ماند پڑ جائے جیسے آفتاب کی روشنی میں چھوٹے چھوٹے ستارے وہ اپنی
زندگی کو اس مفید فن کی نذر کر گئے۔ اور یہ بات تاویخ سے پایہ ثبوت کو پہنچ گئی
ہے۔ کہ اکثر ہم کی تصانیف کی تعداد سو تو سو بلکہ ہزاروں تک پہنچی تھی۔ جن میں
سے اکثر کتابیں چھپ کر ہمارے ہاتھوں میں پہنچ چکی ہیں۔ اکثر ایسی ہیں کہ ابھی تک
چھپی نہیں۔ مگر یورپ کے مشہور مشہور کتب خانوں میں موجود ہیں۔ اور اکثر ایسی بھی
ہیں۔ کہ ہم صرف ان کے ناموں سے واقف ہیں۔ مگر وہ کم ہیں بھی موجود نہیں۔ اور
بعض بہت سی ایسی بھی ہیں۔ کہ زمانہ کی دست برد نے انہیں ایسا مٹایا کہ ہمارے کان
ہیں گے نہیں سے بھی آشنا نہیں۔ اس موقع پر یہ کہنا بھی بیجا نہ ہوگا کہ جو فائدہ ان سے
اہل یورپ نے اٹھایا وہ کسی اور کو بالکل نصیب ہوتا ہوگا۔ جب اہل یورپ نے علی دنیا
کی سیر کی تو ان پر ایک عجیب کیفیت طاری ہوئی۔ وہ اس میدان میں بڑے بڑے حکم
قدم مارنے لگے۔ اور سچ پوچھئے تو قلیل زمانہ میں شاگرد استاد سے گوے سبقت
لے گیا۔ اور استاد اپنا بے ہاغر انداز کار خود فارغ ہو بیٹھا۔ اور ایسی گہری نیند
سویا کہ شاید نفع صوری اٹھائے تو اٹھائے وہ اس کی بیداری کی امید محض خواب
خیال ہے

کچھ ایسے سوئے ہیں سوئے والے کہ جاگنا حشر تک قسم ہے
غرض یورپ کی مختلف زبانوں میں تراجم و تصانیف کا معقول ذخیرہ قائم

ہو گیا۔ اور اس کی جدید تحقیقات نے سارے جہان کو حیرت کر دیا۔ کئی کتابوں کا
 رواج اٹھ گیا۔ اور اس کی جگہ پر اس نے لے لی۔ اس طرح سے کتابوں کی قلت کثرت
 سے بدل گئی۔ اور پہلے جو کتاب بظاہر پیشکشوں میں دستیاب ہوتی تھی۔ اب صرف
 معمولی قیمت پر فروخت ہونے لگی۔ علاوہ ازیں انہیں مطالعہ کی بدولت وہ اشخاص جو
 گہرے گمانی میں پڑے ہوئے تھے۔ ایسے مشورے ہوئے کہ ان کا نام نہایت حوزہ سے
 بہرہ ور کی زبان پر ہے۔ مگر اس موقع پر ایک اہم سوال یہ پیدا ہوتا ہے۔ کہ آیا پر اس سے
 ہمیں بھی کچھ فائدہ پہنچا ہے یا نہیں۔ اس سوال کا جواب شاید ہی اٹھاتا میں مل سکے۔
 گویا یہ کہا جاسکتا ہے۔ کہ ملک میں کافی ذخیرہ کتب کا موجود ہو گیا ہے۔ اور جو کتاب
 مشکل سے ملتی تھی۔ اب چند ہیوں میں بلا تکلیف دستیاب ہو جاتی ہے۔ مگر واضح ہو
 کہ اس ذخیرہ میں بہت کم مفید کتابیں پائی جاتی ہیں۔ وہ شاید ہیں۔ اور شاید وہ مہم کے برابر
 ہے۔ اس طرح سے کہہ سکتے ہیں کہ ہمیں مطالعہ نے چنداں فائدہ نہیں پہنچایا۔ وجہ
 یہ ہے کہ ملک کی ناقدروانی کے ہاتھوں لائق مصنفین تو پیدا ہی نہیں ہوئے۔ باقی
 رہے دوسرے مصنف تو ایک زمانہ تھا کہ ملک میں ناول نویسی کا اتنا شوق تھا۔ کہ
 جو اٹھتا تھا۔ ناول نویسی پر عمل جاتا تھا۔ اور ملک میں اخلاق ردی کی اشاعت کے علاوہ
 لہجہ کو بھی نقصان پہنچاتا تھا۔ ہیں اس بات کا بے شک اعتراف ہے کہ مفید ناول
 بھی لکھے گئے۔ مگر حضرت انصاف شرط ہے۔ سوائے مولدوں سے چند ناولوں کے
 کوئی اتنا تو بتا دے کہ کسی ناول میں سوائے عشق کی کہانیوں کے کوئی اور بھی باتیں لکھی گئی
 ہیں۔ بس ان کی بلند پروازی میں تک ہے کہ کبھی زلف لاس کے زسے بٹھے شروع
 کئے گئے۔ کہیں خال کو قرآن شریف سے تشبیہ دی گئی۔ کہیں دل کا ذکر ہے۔ اور کہیں
 مکر کا ذکر۔ غرض سوائے ان باتوں کے ان میں کچھ اور رکھا ہی نہیں۔ پھر ایک
 وقت آیا کہ مصنفین کے دل میں سمریزم کا شوق سمایا۔ اور سمریزم پر کتابیں لکھی
 جانے لگیں۔ مگر حضرت! ہر سمریزم عرض کرتے ہیں۔ کہ بہت سی کتابیں نظر سے گذریں سب لغو
 اور فضول۔ بعض مصنفین سے تو طوالت کا بھی اتفاق ہوا۔ مگر سب جگر طبل ریت والا حال

ہی نظر آیا۔ اور آخر یہی
 نے بہتوں کو کایا پڑا
 کی صورت نظر آئی
 کا اٹھا رکھا اور میں
 جی دنیا بھی اس زور
 کتابیں ادویات و کثرت
 بڑے مشور سنا سید
 نسخہ طبع شائع کر
 اس حد تک بڑھی ہو
 فریب اور دغا کا ش
 ہے۔ کہ ملک کو ہیڈ
 ہے۔ کہ کتاب مع
 لاہور سے صرف
 کے بعض نسخوں کا تر
 اس جگہ یہ بھ
 نہ ہو گا۔ گو ہم نے پ
 مضمون کے بہت
 سخت تنقیدی ہے
 کا دستیاب ہو
 کہ ہمارے ایک
 کسی قدر مذاق ہے
 ان کو دستیاب
 کر دو نواح سے

ہی نظر آیا۔ اور آخر یہی کھلا کہ سب پیٹ کے دھندے ہیں۔ اس پیٹ کے دھندے نے بہتوں کو کایا پیڈٹ کا سبق سکھایا۔ یعنی ایسے دھندوں نے جس بات میں فائدہ کی صورت نظر آئی اسی کو اختیار کر کے کوئی دقیقہ فریب دہی اور پبلک کو بظن کرنے کا اٹھانہ رکھا۔ اور جس طرح ہو سکا اپنا اوسیدہ حاکم نے کی کوشش کی۔ یہاں تک کہ جی دنیا بھی اس زد سے نہ بچی۔ ان سے بدنام کنندہ ہونامے چند۔ نے چند در چند کتابیں ادویات و کشتہ جات کی لکھ ماریں۔ اور چند نسخے ادھر ادھر سے جمع کر کے بڑے مشہور سنا سیوں اور کیمیا گروں کے نام کی آڑ میں فریب دینا شروع کیا۔ اور چند نسخہ اس طرح شائع کر کے کال اور جمل مع فن بن بیٹھے۔ جس کی بدولت پبلک بھی بظن میں اس حد تک بڑھی ہوئی ہے۔ کہ اگر کوئی مفید کتاب بھی لکھی جاتی ہے۔ تو اس پر جھوٹ فریب اور دغا کا شبہ کیا جاتا ہے۔ مگر باوجود ان تمام دقتوں کے ہمارا یہی اصول رہا ہے۔ کہ ملک کو ہمیشہ مفید معلومات سے مستفی کرتے رہیں۔ اور اسی خیال کا نتیجہ ہے۔ کہ کتاب معدن الکسیر شائع ہو چکی ہے۔ جو کارخانہ چشمہ صحت لاہور سے صرف ڈیڑھ روپیہ پر علاوہ محصول مل سکتی ہے، اور اب اس ناور کتاب کے بعض نسخوں کا ترجمہ ناظرین کے ہاتھوں میں ہے۔

اس جگہ یہ بھی لکھ دینا کہ یہ کتاب میں کس طرح دستیاب ہوئی۔ خلی از دیکھی نہ ہوگا۔ گو ہم نے پہلے ہی فقرہ مگر بہت لمبی تقریر لکھ ماری ہے۔ اور اس مذکورہ سے مضمون کے بہت ہی طویل ہو جانے کا خطرہ ہے۔ لیکن اس بات کا اظہار ہم پر سخت ضروری ہے۔ پہلے جو لکھا ہے اس کی تمہید سمجھیں اور اس کو مدعا اس کتاب کا دستیاب ہونا ایک اتفاقی امر ہے جو شاذ و شاذ حالتوں میں ہوتا ہے۔ اس طرح کہ ہمارے ایک دوست جو نواح کشمیر میں ملازم ہیں۔ اور جن کو خود طب سے کسی قدر مذاق ہے اور جو اس بات میں کوشاں رہتے ہیں۔ کہ کوئی پرائی قلمی کتاب ان کو دستیاب ہو۔ چنانچہ انہوں نے اسی شوق میں کئی ایک قلمی بیاضیں کشمیر کے گرد و نواح سے جمع کیں۔ جن کے دیکھنے کا ہمیں بھی کثر اتفاق ہوا ہے اور جن کی

دریاد قلمی کتابوں کا
لوگوں کی قلت کثرت
قی۔ اب صرف
۱۰۰ اشخاص جو
حیات حوزہ
نے۔ کہ آیا پر
میں مل سکے
۔ اور جو کتاب
ہے۔ مگر واضح ہو
م کے برابر
نہ چلایا۔ وجہ
ہوتے۔ باقی
شوق تھا۔ کہ
ات کے علاوہ
میں مفید نامل
مندانوں کے
باتیں کسی گئی
بٹنے شروع
ہے۔ اور کہیں
پھر ایک
کتابیں کسی
سب لغو
پند و اصلاح

وساطت سے ہیں بھی کئی ایک عجیب عجیب نسخہ ہاتھ ملے۔ اتفاقاً اٹلے متوال
میں ہمارے مہربان دوست کو یہ کتاب بھی جس کے بعض نسخوں کا ترجمہ ناظرین کے
ہاتھوں میں ہے ایک غلوک الحال خاندان سادات سے مشکل دستیاب ہوئی۔
چونکہ یہ کتاب علم اکیر سے اکثر تعلق رکھتی ہے۔ اور اس میں بہت سے نسخہ جات
اکسیر قمری و شمسی سے متعلق ہیں۔ اور آپ کو ان باتوں سے چنداں مذاق نہیں
اس واسطے آپ نے اس کتاب کو ہمارے پاس بھیج دیا۔ تاکہ ہم اپنی ہوس کو اس
سے پورا کریں۔ اور ان کے مشکور ہوں۔

اس کتاب کا دانا ہمارے واسطے ایک نعمت غیر مترقبہ کا ہاتھ آنا تھا پرانی
قلی بیاض دیکھ کر ہماری آنکھیں کھل گئیں اور ہم بہت خوش ہوئے کہ ایک معقول
و مجرب نسخہ جات کا ذخیرہ ہمیں یوں مفت مل گیا۔ ہم نے اس کتاب کو اول سے
آخر تک اس کے دیدہ و بوسیدہ اور طرز خط کے مختلف ہونے اور زبان
کے خلط ملط ہونے کے سبب سے بے دخل اور اکثر دوستوں کی مدد سے
پڑھا۔ اور ہمیں ظاہر ہو گیا کہ یہ بیاض سخت محنت سے جمع کی گئی ہے۔ اور اس
کے جمع کرنے والے کو ان نسخوں کے اکٹھا کرنے میں تکالیف شاقہ برداشت کرنی
پڑی ہیں۔ یہ صرف شوق کا ہی نتیجہ معلوم دیتا ہے۔ وہ نہ کون اس طرح محنت کرتا
ہے۔ اس بیاض کے مطالعہ سے ہم پر کھل گیا کہ یہ شخص کشمیر ہی کا باشندہ تھا۔
لیکن اس شوق میں اسے قریباً تمام ہندوستان کا سفر کرنا پڑا۔ اور ان نسخوں کے
حصول میں لوگوں کی بہت بہت خوشامدیں کئی پڑیں۔ چنانچہ ناظرین کو اس کتاب
سے بھی کچھ تھوڑا سا پہل جائے گا۔ کاش کہ اس معزز مولف کا نام ہی معلوم ہو
جاتا۔ کہ ہم اس کے نسخوں سے فائدہ اٹھا کر اس کے حق میں کم از کم دماغی غیر
ہی کہتے کیا انوس نہیں ہے۔ کہ جس شخص کی اتنی سخت محنت کی کمائی نہیں
یوں دستیاب ہو۔ اور اس سے مستفیض رہا۔ ہم نام نہاد معلوم ہوں۔

وہ یہ تھے۔ کہ جس طرح
ہر ایک میں غفلت ہانپ
تھے۔ کہ ہرگز ایسا نہیں
تھے۔ کہ اس کو مدد
جو شائع ہو چکی
جائے۔ آخر بہت
اس کے بارے میں
چنانچہ مفصل حالات
آپ نے لکھا ہے
ناظرین پر واضح ہو
کہ میرے کل دوست
ملاقات سے اس
نہیں ہو سکتی۔ یہ
ہر ایک میں شائع
جات سے اتفاقاً
تجربہ میں نہ لایا
ہم اس کتاب
خیال آیا کہ کل نسخہ
نظر میں اچھے
لکھا ہوا تھا۔
کی اور اس کو مدد
کروم کے

وہ یہ تھے کہ جس طرح یہ کتاب میں دستیاب ہوئی ہے۔ اسی طرح ہم اس کو
ہبلک میں مفت ہانٹ دیجئے گوچند احباب اس کے مخالفت تھے۔ اور سخت مضر
تھے کہ ہرگز ایسا نہیں کرنا چاہیئے۔ اور جو اس کے موافق بھی تھے۔ وہ کہتے
تھے کہ اس کو معدن الاکیر (جو ہماری اپنی تصنیفات میں سے ہے۔ اور
جو شارح ہو چکی ہے۔ (دیکھیں شہنشاہ) کے ساتھ بطور ہبسمہ شامل کر دیا
جائے۔ آخر بہت روک روک کے بعد یہ صلاح بخیری کفریہ صاب سے
اس کے بارے میں مشورہ لیا جائے اور جو صلاح دیں۔ اسی پر کار بند ہوا جائے
چنانچہ مفصل حالات ملنے کی خدمت میں لکھ کر بھیجے گئے۔ اس کے جواب میں جو
آپ نے لکھا ہے۔ اس کو مختصر آ اس جگہ درج کر دیتے ہیں۔ تاکہ جناب کی دیدادلی
ناظرین پر واضح ہو جائے۔ وہ ہوندا۔ جناب حکیم صاحب میں کیسا خوش نصیب محسوس
کہ میرے کل دوستوں میں سے ایک آپ ہی میرے ہم خیال ہیں۔ مجھے آپ کی درجہ
ملاکات سے اس وقت وہ خوشی حاصل ہوئی ہے۔ جو کسی شخص کو کسی طرح بھی حاصل
نہیں ہو سکتی۔ میں آپ کا اس بارے میں ہم خیال ہوں۔ کہ آپ اسے عام طور پر
ہبلک میں شائع کر دیں۔ بلکہ میں یہ بھی درخواست کرتا ہوں۔ کہ آپ اس کے نسخہ
جات سے توفیقاً آپ اسے شائع کر دیں۔ ہرگز مستفید نہ ہوں۔ اور
تجربہ میں نہ لائیں۔

ہم اب پختہ ارادہ اس کے شائع کرنے کا ہو گیا۔ اور ساتھ ہی یہ بھی
خیال آیا کہ کل نسخوں کا شائع کر دینا غالی از طوالت نہ ہوگا۔ چند نسخوں کا جو ہماری
نظر میں اچھے معلوم ہوئے یا جن پر مجرب مخالفت و مجرب نللان ابن نللان وغیرہ
لکھا ہوا تھا۔ وغیرہ وغیرہ کا ترجمہ کر دیا۔ اگر ناظرین نے اس سے دلچسپی ظاہر
کی اور اس کو مفید سمجھا۔ تو ہم بقیہ نسخوں کا ترجمہ بھی اوروں کے شائع
کر دیں گے۔

فان ائٹلے تلال
ناظرین کے
دستیاب ہوئی
سے نسخہ جات
مذاق نہیں
اپنی ہوس کو
تھانا تھا پرانی
کہ ایک معقول
ب کو اول سے
نے اور زبان
لی مدد سے
ہے۔ اور اس
برداشت کرنی
ح محنت کرتا
مندہ تھا۔
نسخوں کے
کو اس کتاب
ہی معلوم ہو
لئے خیر
لانی ہیں
ہم ہو۔

ہائیں ہیں۔ کیونکہ آپ اکثر اس طرح دھوکا کھا چکے ہیں۔ مگر تم آپ کو یقین دلاتے ہیں کہ یہ قصہ فرضی نہیں ہے۔ جو کچھ لکھا گیا حقیقتِ الٰہیہ ہے۔ آپ جناب علی صاحبِ دستِ محمد خاں صاحبِ شروانی ایڈیٹر اخبار الکیمیا مالیر کوٹلہ و جناب پینڈت بخشا کردت صاحبِ شرمادید مالک و ایڈیٹر اخبار دیش اوپننگ دیش اور پکارک اسٹڈ ہالیلا ہور سے اس امر کی تصدیق کر سکتے ہیں۔ کیا کوئی آپ کے اصل کتاب کو ملاحظہ فرمایا ہے؟

اور علاوہ اس کے ناظرین میں سے ہر ایک صاحب کو عام اجازت ہے کہ ہمارے مطبع میں تشریف لاکر اصل کتاب کو ملاحظہ فرمائیں۔ سوائے اپنی تظنی کہیں۔ ہمیں دکھانے میں کوئی عذر نہ ہوگا۔

ہاں یہ بھی واضح ہو کہ ہر فنون کے ترجمہ میں جہاں کہیں کوئی بات موزوں لکھی گئی ہے۔ یا عام فہم نہیں ہے۔ یا جہاں کہیں مزید تشریح کی ضرورت محسوس ہوئی۔ ہم نے اپنی طرف سے اس کو واضح کر دیا ہے۔ اور عیحدہ مؤلف میں دکھا دیا ہے۔ امید ہے کہ ناظرین اس سے فائدہ اٹھا کر مؤلف کو دگواں کا نام نام معلوم ہے) اور نیز مترجم کو قلم سے غیر سے یاد فرمائیں گے۔ السلام۔

حکیم محمد فیروز الدین بایچہ پنی۔ ایل۔ ایل۔

نوٹ: ناظرین سے ہر صاحب کو امید ہے کہ جس نسخہ کو شروع کریں مناسب موقع پر ہم سے مناسب مشورہ لے لیں۔ ہم بھی شروع صلیح ذکر کریں گے۔ جہاں تک ہو سکے اس کی تیسری میں مدد دیں گے۔ اگر بھی من کا فرض ہوگا کہ کچھ نسخہ سے یکے بعد دیگرے بننے سے بہ نفعی نہ ہو جاویں۔ بلکہ اگر سکر کریں۔ نسخہ کا یہاں ہوں۔ نسخہ اگر بار بار دہرا ہو۔ تو نسخہ سہول کے نیک و بد نتیجہ سے بظاہر ہی بخیریت تک رسد صاحب کو بھی کسی طرح اگاہی ہو جائے۔

ترجمہ بعض نسخہ

اس ترجمہ میں

کہیں مزید تشریح

ساتھ علیحدہ لکھ

(۱) شیر مدار

بانی کتبہ (۲) جزدو۔ شورو

جزدو + اول پارہ

سب چیزوں کو غور

ڈالے۔ اور جست

اور اس لیموں کا غلہ

تین کپڑوں لب کو

کی کرشمے میں کہ زانو

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

ترجمہ بعض نسخجات کتاب محبوب الالسم

اس ترجمہ میں اصل کتاب کا قریباً لفظی ترجمہ کیا گیا ہے۔ ہاں جہاں
 کہیں مزید تشریح کی ضرورت محسوس ہوئی۔ اس جگہ اور اسی نسخہ کے
 ساتھ غلطیوں کو لکھ دیا ہے۔ تاکہ ناظرین مکمل فائدہ اٹھائیں۔

(۱) شیر مار، مہ جزد، عرق کو پیل دودھی مہ جزد، عرق گل بانسہ (بزبان افغانی
 بانی کد) مہ جزد، شورہ قلمی تین جزد، سہاگہ تین جزد، سیماپ چودہ جزد، نو شا دریم
 جزد، اول پارہ کو دو پیرنگ رس لیموں کا غذی میں کھل کر یں۔ بعد ازاں
 سب چیزوں کو خوب مضبوط بوتل میں (جو اتنا بڑا ہو کہ نصف خالی رہے)۔
 ڈالے اور جست کے جو پارہ جزد ہو ہار یک ہار یک پترے بنا کر اس میں ڈالیں۔
 اور رس لیموں کا غذی کہ ہوزن جست کے ہو اسی کوزہ میں خالی کر سر پاش دیکر
 تین کپڑوں لب کوزہ پر اور وہ کپڑوں تمام کوزہ پر دیکر نیم خشک ہیں سر پاش کھجی
 کی کرٹھے میں کہ زانو کے برابر عمقا و طویلاً و عرضاً ہو۔ آدھ ہالو جستر کی (یعنی کل کرٹھے کو

بیشمار و لا تعدی
 جناب علی
 اور جناب
 میں اور یک
 میں۔ کیونکہ

ات ہے کہ
 فی تفسیر کر لیں۔

بات میں
 صورت میں
 صورت میں
 کو دیکھیں کہ
 کے پہلے

کر جناب
 کہ جان تک
 نہ ختم کا بیاب
 اگر بار خاھر
 جناب کو بھی

بھول الام

لیپ کریں۔ اور ہوا کے واسطے ایک کانی سو مارخ ہٹنے میں مسترجم (آنجی) میں غل
خدا قمر غاص آباد خواہ شد اور اگر کو نیل و دودھی و گل بانسہ و قیر و
شیرہ کانی نہ گل سکے تو ان کو کوٹ کر ہی شیرہ کی جگہ ڈال دیں۔ و دست ہوگا
لیکن آب وار نہ ہوگا مسترجم ۱۰

(۲) نیلہ نقو تھا۔ شگرت۔ زرنج۔ پارہ۔ راتیس۔ مکہ چار درم۔ ہر
موتھ (دونوں سے مراد ہے) ۲ ماشہ زردی بیضہ ۲ عدد۔ لیموں کا غلی ۱۰
عدد سب کو کجا کر کے آتشیشی میں ڈالے اور ایک منگے پڑا زریگ میں
رکھے اور سر پوش کر کے چار پیر آتش پھری دیوے۔ مسوز ہونے کے بعد
ایک خلوس بھر پارہ اور ۲ عدد زردی اور دوانی تیار میں ملا کر ۶۰ عدد رس
لیموں اس میں ڈال کر دہ پارہ اسی طرح چار پیر آنجی دے مسوز ہونے کے
بعد دو خلوس ولف شگرت۔ رس و زردی مقدار بالا میں پھر ملا کر چار پیر آنجی
دے تیار ہونے پر دو خلوس و زرنج نیلہ نقو تھیں کر سرکہ میں ملا کر اس ۱۰
کو اس میں غلیہ کر کے اکیس عدد تک رکھے دوا تیار ہے ۱۰ ایک خلوس مس
راہر خدا وہ زرنج کسیر یک منی اندازہ لانا مل خواہ شد ۱۰

(۳) شگرت ۳ تولہ۔ پارہ تولہ۔ پیل ۴ تولہ۔ لالہ سیاه ۲ تولہ ایک سو میں
یہی کی اس میں سب کو کھل کر کے منجھ بنائے اور ایک کر بھی میں سوا پاؤ
شیرہ اور ڈال کر اس میں کوزم آنجی سے پکا دے۔ جب سب دودھ جذب ہو
ہو جاوے۔ سوا پاؤ شراب اسی طرح جذب کرے ۱۰ اکیس خواہ شد ۱۰

(۴) شورہ قلی پاؤ۔ مٹی کے پیالے میں کو نیل کی آنجی پر رکھے بنکیا
سفید تولہ۔ شجران تولہ ہر دو کو پس کر خاکر پاس رکھے۔ شورہ کے جوش
کھاتے وقت ان میں سے پہلی چکی ٹال رہے۔ حتی کہ شورہ قیل ہو جائے
کا آمد ہے ۱۰

۵ تولہ۔ پوش بھی اڑھائی
تولہ پارہ کے ساتھ کر
ہیں گرہ پر لیپ کرے
اسی طرح کیے بعد دیگر
کرے۔ بعد ان میں بھی
دے ۱۰ جست قائم ۱۰
(۶) نوشادہ ایک
کرا جوائن کو اس میں
کے پانی میں تر کر کے
نیچے اور پرا جوائن و
چھ گز مرعہ گرٹھے
نوشادہ چرخ کھا کر ق
(۷) تر پھلہ۔ جو
مر ایک چیز و گنی
رکھے ۱۰ قمر خواہ
ضرور ہے ۱۰
(۸) ایک مٹی
میں خوب اچھی طرح
اور دو تولہ شکلیا
طرح آویز کریں۔
بارہ پیر آگ دیں
میں

درمکتبہ رفیع

درمکتبہ رفیع

درمکتبہ رفیع

انچ میں افضل
- وغیرہ کا
سست ہوگا۔

م - ناگر
کاغذی
سیک میں
نے کے بعد
دوسرے
نے کے
چار پر آئیں
اس دوا
س

سویں
سوا پاؤ
جذب ہو

کے سیک
کے جو ش
ل ہو جائے

لاہوری

۵ قول - لوشیکی اڑھائی سیر - جست پانچ تولہ اول جست کو نصف وزن یعنی ۲۰
تولہ پارہ کے ساتھ گرہ کر کے صرف شگرفت کو آب لیموں میں کھل کرے اور
پس گرہ پر لپ کرے - بعد ازاں اولانار کو لیموں میں کھل کر کے دو سر لپ سے
اُسی طرح کیے بعد دیگرے سون کھنچی - نمک کو لیموں میں کھل کر کے اس پر لپ
کرے - بعد ازاں سب برتن گلی میں پیچھے اوپر دے کر بند کر کے بارہ پہر آتش کھری
دے ۶ جست قائم النار ہوگا ۶

(۶) نوشادر ایک ڈلی - اجوائن تین پاؤ - بھنگ ایک سیر تازہ کا پانی محال
کر اجوائن کو اس میں بھگو دیں - جب خشک ہو جاوے دوبارہ اتنی بھنگ
کے پانی میں تر کر کے خشک کریں - اور ایک مٹی کے برتن میں اس ڈلی کے
پیچھے اور اجوائن دے کر سر پوش کریں - اور سب کو مضبوط گھل حکمت کر کے
چھ گز مربع گڑھے میں اوپلوں کی پیچھے اوپر برابر برتن کے دے کر آئیں دیں
نوشادر چرخ کھا کر قائم النار ہو جاوے گا - کام میں لادیں ۶
۱۰ اتر پھل - جو این غراسانی - زبسی - ہر پنج ہموزن - کہ گولی پارہ سے
مریک چیرا گنی ہو - نیم کو لیت کر کے گولی پارہ کے تہ و بالا دے اور آئیں میں
رکھے ۶ قمر خواہ شد ۶ خواہ گولی خام ہو - خواہ قائم النار خالص پارہ کی بھنی
ضرور ہے ۶

(۷) ایک مٹی کا برتن اتنا بڑا لادیں - کہ زہر غنمل کا چار سیر پانی اس
میں خوب اچھی طرح آماسے - پس پانی زہر غنمل ڈال کر چھلے پر سوار کریں -
اور دو تولہ شکیا پوٹلی میں باندھ کر تار سے باندھیں - اور اس برتن میں اس
طرح آویز کریں - کہ ہند سے سے وہ انگشت بلند رہے - منہ بند کر کے
بارہ پہر آگ دیں - شکیا قائم النار ہو جاوے گا - بھرپ - جب ضرورت کام
میں لادیں ۶

(۸) مثا تیلہ تولہ - سیماب چھ ماٹ - شکیا چھ ماٹ - ہر سہ کو بارہ پہر ترک

تیم نوشادر

نوشادر و زہر

نوشادر قائم النار

نوشادر

عرق لیموں میں کھل کر لیں۔ اور ایک تولہ خالص چاندی کی دو کٹوریوں میں اس کی ٹکی
 بنا رکھیں۔ بعد ازاں تین کپڑوں کی رگڑ ایک کے خشک کرنے کے بعد
 دوسری کپڑوں کی رگڑ ایک برتن گلی ریگ سے لبالب پر کر کے درمیان میں اس کو
 رکھ کر چھلے پر سوار کریں۔ اور آٹھ پہر کی تیز آگ دیں۔ ایک ماہ از کٹوری مذکورہ
 پر ایک تولہ مس لافل طرح کن فقرہ خالص خواہد شد۔ اور اگر عمل مہر خ مفطوری
 ہو تو کٹوری طلانی بناویں۔ شکھیا سفید کی جگہ زرد استعمال میں لادیں۔ یہ ترکیب
 انگریز احمد کی تجرب ہے۔

(۱۰) جنت بہت عمدہ چھ تولہ کی ایک کٹوری تیار کریں۔ اور اس میں تین تولہ
 سہاب ڈال کر اوپر تھوڑا سا عرق لیموں ڈالیں۔ انگلی سے پارہ کو ملیں کہ تمام
 پارہ کٹورے میں جذب ہو جاوے۔ بعد ازاں اتنا بڑا ایک پیالہ لادیں۔ کہ
 ایک پاؤ بھر تک سنگ اس میں آ جاوے۔ تک سنگ اس میں ڈالیں۔ وہ
 کٹوری اس میں رکھ دیں۔ اور عرق لیموں سے لبالب بھر دیں۔ اور حفاظت
 سے رکھیں۔ (یہی طرح جب عرق خشک ہو جاوے اور ڈال دیں۔ چار ہینہ
 یا اس سے کم دھیل عرصہ میں وہ کٹوری رکھ ہو جاوے گی۔ بس اکیس اعظم ہے
 کام میں لادیں۔

(۱۱) صابون زرد (کہ دھن مرشد و بھی کے سوانے کسی چیز کی اس میں
 آمیزش نہ ہو۔ مترجم) پانچ سیر میں دس سیر پانی خالص ملا کر چھلے پر سوار
 کریں۔ اقصائیں کے پیچھے آگ روشن کریں۔ صابون کو ہاتھ سے خوب ملیں۔
 جب سب درست ہو جاوے۔ پھر پاؤ بھر شکھیا سفید تار میں باندھ کر
 آویں کریں۔ اور نرم نرم آگ دیں۔ کہ شکھیا نرم ہو جاوے۔ اکیس خواہ
 شد تجرب مؤلف۔

(۱۲) شکھیا جو سرسبی۔ پارہ دو سرسبی آب پست دھج و اکھا میں
 ایک روز کھل کر لیں۔ اور دو سے دو دن گوارا باندھ رکھیں۔ پھر سے روز

کٹوری

کٹوری

کٹوری

شیشی ہشتی کل
 کی ترکیب یہ
 اور آٹھ پہر رکھ
 رکھیں۔ جب
 ہونے سے
 دفن کریں۔ اور
 زنجیر یا اور کسی
 لادیں۔ مترجم
 نے کر صبح پھر
 مس را فقرہ خواہ
 (۱۳) لیا
 نگہ میں تانہ
 ہو گا کھا دک
 (۱۴) سک
 ایک اندہ کر
 اور دو سے
 گڑھے میں پار
 بکھے گا۔ یک
 تین روز پان
 کپڑوں کے
 دام سریش
 بیٹھ کر کتا تھ
 دیگرے خشک

پوں میں اس کی ترکیب
کرنے کے بعد
درمیان میں اس کو
از کٹوری لٹا کر
عمل مسرغ منظور
میں لادیں۔ یہ ترکیب

اس میں تین قول
رہ کہ ملیں کہ تمام
پیالہ لادیں کہ
میں ڈالیں۔ وہ
س۔ اور حفاظت
ال دیں۔ چار مہینہ
س اکیر اعظم ہے

چیز کی اس میں
پلٹے پر سوار
سے خوب ملیں۔
میں بات مدد کر
اکیر خواہد

خدا کھا میں
تیسرے روز

شیشی آتش گل حکمت شدہ میں ڈال کر مہر سلیمانی کریں۔ آتش شیشی پر مہر کرنے
کی ترکیب یہ ہے۔ کہ اول شیشی مذکور کو دواؤں سے پڑ کر کے گل حکمت کریں
اور آئینہ پر رکھ کر اوویہ کی رطوبت جذب کریں۔ اس طرح کہ دہن شیشی پر روئی
رکھیں۔ جب وہ روئی تر ہو جاوے اور بدلیں۔ اسی طرح جب تک کہ روئی تر
ہونے سے بند نہ ہو جاوے بدلتے جاویں۔ شیشی کو زمین میں مٹہ باہر رکھ کر
دفن کریں۔ اور ارد گرد کوٹلوں کی آئینہ اس قدر دیں۔ کہ شیشہ پھل جاوے۔
زنبور یا اور کسی چیز کی مدد سے مٹہ بند کر دیں۔ اور اسے سرد ہونے پر کام میں
لا دیں۔ مترجم انور تمام دن نرم آئینہ دیں۔ رات کو سرد ہونے دیں۔ اور جو ہر
نے کر صبح پھر از سر نو عمل کریں۔ اسی طرح سات شیشیوں میں قائم النار بکھلے گا۔
س رافترہ خواہد کرد۔ بہتر یہ آئندہ شد۔

(۱۳۳) لٹا کر سرخ گل ورنہ سفید گل اگر دستیاب ہو۔ اس کے نیم ٹار پتوں کے
نگہ میں تانبہ کے پتر لٹھ کر پندرہ سیر ایرہ اوپلوں کی آئینہ دیں۔ کشتہ سفید رنگ
ہو گا کہ کھا دیکھ

(۱۳۴) سنگیا۔ پارہ۔ ہر تال ہر ایک پنج ماش۔ علیحدہ علیحدہ خوب باریک
ایک اندہ کر کنا تھ میں سفیدی نکال کر علی الترتیب کے بعد دیگرے ڈالیں۔
اور دوسرے کپڑے کا پوسٹ اوپر دے کر کپڑوٹی کر کے باشت۔ بھر عیتق
کشتہ میں پانچ سیر ایرہ اوپلوں کی آئینہ دیں۔ انشاء اللہ تعالیٰ بوزن اہلی
بکھے گا۔ یک رتی ہر یک قول زہرہ طبع خورد۔ پانزدہ گردہ۔ ہر ایک ایک چل

تین روزہ بان میں کھا دیں۔ پانچ سیر کی بھوک پیدا کر دے گا۔ فرمودہ تہا و است
اکپڑوٹی کے واسطے مندرجہ ذیل ترکیب کام میں لاوے۔ یعنی غیر مٹی ۲
وام سریش ۲ وام۔ لوہ چمن ۲ وام۔ موسے آدنی مقرر ۲ وام۔ اول سفیدی
بیضہ کر کنا تھ میں حل کریں۔ بعد ازاں اندوی میں حل کر کے تین کپڑوٹی کے بعد
دیگرے خشک کر کے کریں۔ مترجم

کشتہ آئینہ سفید رنگ

اکیر طوسی از زہرہ کشتہ

کھجور کی

(۱۵) گندھک ۲ تولہ۔ شکر ۱ تولہ۔ سیلاب ایک تولہ سب کی کھجور کے شیرہ کنوار میں کھل کریں۔ جب سب یکذات ہو جائیں۔ کٹوری جست میں رچ کر پانچ تولہ جست سے کاغذ سی باریک تیار کی ہوئی ہولپ کریں۔ اور ایک دیگ گل میں اس کٹوری کو اوندھا رکھ کر آنچ کریں۔ اوپر کپڑا لٹا کر رکھیں اور کپڑے کو خشک نہ ہونے دیں۔ جب وہ کٹوری پھل جاوے۔ سوکر کے نکال لیں۔ پختہ اور شکنندہ ہوگی۔ ایک شقال انہیں کٹوری پر بیت شقال مس دہ شمس خالص کر دو انشاء اللہ۔

(۱۶) نیشوفا (سم الفار سفید۔ مترجم) ایک دام ایک ٹلی ایک کپڑے مضبوط میں بند کر لیں۔ اور سات ہاونجان میں یکے بعد دیگرے دو سیر پانچلہ شتی میں تشوہ کریں۔ بعد اسی طرح تین عدد ترب کلاں میں تشوہ کریں۔ اور حفاظت سے رکھیں۔

تانبہ ایک دام کو ۵ سم مرتبہ رس چولانی سبز میں تشوہ دیکر سفید کریں۔ بعد ان دونوں میں (سکھیا۔ تانبہ) ۲ دام سیما تھنی لگا کر رس ایسوں کا غدی میں رس پیر تک بلا فصل کھل کریں۔ اور غلولہ باندھ کر بوتہ میں رکھیں۔ اور تین کپڑوں کر کے دیگ میں ہاونجستر ہاونجستر۔ یعنی بوتہ کو ایک مٹی کے برتن میں نیچے اوپر دیت بھر کر بند کریں۔ اور آنچ دیں۔ مترجم کی اڑحالی پھر آنچ دیں۔ اس طرح کہ اتنی مدت میں تیس سیر لکڑی پیری جل جاوے۔ ایک سرخ بریک تولہ زہرہ طرح کند۔ و قدرت خدا مشاہدہ نماید۔ ترکیب بھرب بلا شک

ماٹھ علی گل شتی قدیر۔

(۱۷) چھپکلی زہر رنگ لیں۔ اور ہاٹ ہارہ اس کے شند میں ڈالیں۔ ہر طرف سے بند کر کے قند سیاہ میں لپٹیں۔ اور کچھ میں کھکڑاں پر ایک برتن سرنگوں دیں۔ اور لپک کر کے چھ سیر اوپل کی آنچ دیں۔ پارہ قالیچہ انار بچے گا۔ حرب خواہش ہستعل میں ہاویں۔

زکریا بن یحییٰ

ابن تیمیہ

(۱۸) سم

میں ڈال کر چھ

رکھ لیں۔ اور

سب ختم ہو جا

کشتالی میں

کی سیخ سے ہلا

آب لیموں و آ

چار پر آنچ د

ایک پیر کا کر

کے پیشاب کا

کو تھم اوندھ

ڈالیں۔ اور

جائیں۔ س

اور جو ہر لے

۵ جم ہر

میں دو پیر تک

شے۔ ہوا ہر

ایک سگری

میں سے ہاتھ

سے گرا دیں۔ اور

میں بات پت کر

تولہ سب کی کھلی
پس۔ کمٹوری جست
ہو لپکریں۔
اور پکڑ کر کر کے
ی پھل جاوے۔
کمٹوری برہیت

ایک کپڑے
دو سیر
تسویہ کریں۔ اور

سفید کریں۔ بعد
کاغذی میں دس
اور تین کپڑوں
برتن میں نیچے
آنج دیں۔ اس

سرخ بریک
بلا شک

نہ میں ڈالیں۔
رأس پر ایک
پارہ قائم النار

(۱۸) سم انفار ۲ تولہ۔ مشورہ قلی ۲ تولہ۔ سکہ ۲ تولہ۔ اول شورہ قلی کو کر بھی
میں ڈال کر چلھے پر سوار کریں۔ لیکن سم انفار کو پہلے باریک کر کے پاس
رکھ لیں۔ اور شورہ کے پھل جانے پر اس کی چکی چکی دیتے جاویں۔ جب
سب ختم ہو جاوے۔ نیچے اُتار کر سرور کے باریک پس لیں۔ بعد ازاں
کھٹالی میں سکہ کو پھلادیں۔ اور اس تیار شدہ سکہ کو چکی چکی اس پر ڈالیں۔ اور لوہے
کی سیخ سے ہلاتے جاویں۔ حتیٰ کہ تمام دوا خرچ ہو جاوے۔ بعد ازاں دوپہر
آب نیموں و آب زہر غنڈل میں کھل کر کے ٹکیہ بنالیں اور پوتہ ابرکت میں
چار پر آنج دے کر علیحدہ رکھ لیں۔ پھر دو تولہ اور سم انفار کو شیر مادہ گاؤ میں
ایک پر پکا کر بھی علیحدہ رکھ لیں۔ دو تولہ سیاب پر ایک پرتک سرکہ یا بچوں
کے پیشاب کا چودہ دیں۔ اور جست دو تولہ لے کر تینوں رسم انفار۔ پارہ جست،
کو تخم ازہ مقشر میں ایک پرتک کھل کریں۔ اور گولیاں بنا کر شیشہ آتشی میں
ڈالیں۔ اور چار پر آنج دیں۔ لیکن اول نرم اور آہستہ آہستہ برطحاتے
جاویں۔ جسے کہ آخر میں آنج پلاؤ کے برابر ہو جاوے۔ سرور کے شیشہ کو توڑیں
اور جو ہر لے لیں +

یہ جو ہر تمام اور ٹکیہ نمبر اول میں سے نصف ہر دو کو عرق زہر غنڈل
میں دو پرتک کھل کر کے ٹکیہ بنائیں۔ اور حفاظت سے رکھیں۔ بعد ازاں

۱۹۔ ہر ایک۔ پاؤ یا نیم پاؤ ایک میں۔ آندہ صلی کریں۔ یعنی اس کے ساتھ چند
ایک سگریڈے یا کوڑیں یا کرکڑے میں ڈالیں۔ آندہ ایک پانی سے بھرے ہوئے ہرق
میں سے ہاتھ سے ملیں۔ جس وقت تقریباً سب ایک اس برتن میں آجاوے گا پانی کو اوپر
سے گرا دیں۔ آندہ نیچے سے ایک لے کر خشک کریں۔ آندہ ندھی و سفیدی بیضہ مرغ
میں لت پت کر کے تمام بنا کر پتہ بنالیں۔ خشک کر کے کام میں لاریں۔

(مترجم)

کے

اس پہلی نصف باقی نمکیہ کو دودھ گاؤں میں ایک پتر تک کھل کر کے اسی کے ساتھ ملا دیں۔ اور غلط ملط کر کے خشک کر لیں اور پودہ امبرک میں چار پتر آنچ دیں۔ حسب نشانہ لکھے گا۔ مراد دلی پوری کریں اور اپنی محنت کی اجرت حاصل کریں +

(۱۹) سم الفار۔ صابون کہند۔ جست ہموزن + اقل سم الفار اور صابون کو آب لیموں میں تین چار گھڑی تک کھل کریں۔ بعد ازاں اس کو پترہ جست پر لپیٹ کر دیں۔ مگر تیسرا حصہ دو آہنی یا فولادی پنٹوں میں ڈال کر گل حکت کر کے ڈیڑھ سیر آنچ دیں۔ اسی طرح دوسرے اور تیسرے حصہ کو لیپ کر کے آنچ دیں۔ مگر دوسری مرتبہ دو سیر اور تیسری مرتبہ تین سیر کی آنچ دینی چاہیے +

بعد ازاں جست مذکور ایک ماسہ برادہ مس (جو آب لیموں سے ایک پتر تک کھل کر لیا گیا ہو) تین ماسہ چاندنی تین ماسہ ہر سہ کو چرخ دے لیں نہایت عجیب عملان ہوگا +

(۲۰) ترکیب ماست بابت غلام رسول + خاکستر صدف (صدیپ) جتنی ہو لیں اور ایک برتن میں رکھ کر اس پر شیر زقوم (نقوہر) ڈالیں۔ اس قدر کہ وہ راکھ چار پتر تک تر رہے۔ بعد ازاں اسے شیر مدار (آک) سے چار پتر تک تر رکھیں۔ اسی طرح اکتالیس دن عمل کریں تو اس راکھ میں اتنی طاقت آجاء دے گی کہ اگر آپ قلعی کو پگھلا کر اس میں گیارہ مرتبہ سر د کریں (خواہ وہ قلعی کمی ہو جاوے) اس سر د کردہ شدہ قلعی میں سے ایک رتی دوسری ایک تولہ قلعی پر پگھلا کر ڈالیں۔ تو فصد ہو جاوے گا۔ یہ عمل ایک عزیزہ کے اس عمل کی بنا پر ہے۔ جس نے کہ خاک صدف کو گیارہ مرتبہ شیر آک میں تر کر کے نمک بنا کر سرگس صحرانی میں بھر کر دیا تھا۔ اور سر د کر کے پھر شیر مذکور میں اسی طرح عمل کیا تھا۔ اور اسی طرح چالیس روز پورے کر کے اس راکھ کی دو نمکیہ بنا کر

ملائی

ملائی

اس میں قلعی کے
کے الفاظ میں
(۲۱) طر

نحمد الف و ما ی

سے لیں۔ اور

کوٹیں اور اس

و حجاب طر

سنگریزوں

میں رکھیں۔

سب ایرک

کہ ایرک نہ

و حجاب

لکڑی و درخت

اور اس میں

مستخرجہ

ایک گڑھے

ڈھاک اور

بکھل لیں۔

بکھا لایا ہو

آنچ دیں

کے کوزہ

اب یہ پار

پتر تک

کر کے اسی کے
سب میں چار پہر آنی
کی اجرت حاصل

سم الفار اور صابون
اس کو پترہ
پنٹوں میں ڈال کر
اور تیسرے حصہ کو
مرتبہ تین سیر کی

لیوں سے ایک
کو چرخ دے لیں

صفت (میدپ)
ڈالیں۔ اس قدر
(اک) سے چار

میں اتنی طاقت
خواہ وہ تلی کمی
سری ایک تولہ

یہ کے اس عمل کی
میں ترک کر کے
کو رہا اسی طرح
کی دو ٹمبیہ بنا کر

اس میں تلی کے پترے رکھ کر کھڑکا دیا تھا۔ اور تلی چاندی بن گئی تھی۔ یہ اصل کتاب
کے الفاظ ہیں (مترجم) *

(۲۱) طریق ورت ابرک سیاہ (پارہ ابرک سیاہ) معمول حضرت نعمان خلیفہ

محمد الف و ماہ شمالی و نیز از عزم بر سے دیگر سند است۔ تازہ اندر این (تعداد بہت
سے لیں۔ اور ان کو ریزہ ریزہ کر کے ایک دیگ میں ڈالیں۔ اور آنی دے کر

کویش اور اٹس میں سے پانی نکالیں۔ اس پانی میں چار پہر تک طلق سیاہ
و حناب طلق و حناب۔ ابرک کو ریزہ ریزہ کر کے ایک کپڑے میں بچھو

سنگریزوں یا کوٹریوں کے ہاندھیں۔ اور ایک پہر تک یا اٹس سے زیادہ پانی
میں رکھیں۔ وقت میں نہ کے گذر جانے کے بعد ہاتھ سے پوٹنی خوب ملیں۔ کہ

سب ابرک اس کپڑے سے نکل کر پانی میں چلا جاوے۔ اس طرح پانی کو نکالیں
کہ ابرک نہ نکل جاوے۔ مناسب ہے کہ تلی کے ذریعہ نکالیں۔ یہی ابرک

و حناب ہے۔ (مترجم) کو پکا دیں اور نکال کر خشک کر لیں۔ بعد ازاں ایک
لکڑی ودفٹ پلاس (ڈھاک) کی جو لمبائی میں ایک ہاتھ کے برابر ہو لیں

اور اس میں سوراخ کر کے ابرک مذکور کو اس میں ڈالیں۔ اور اجڑائے
مستخرج چیز کہ اس لکڑی سے نکلی ہے) سے خوب مضبوطی سے بند کر کے

ایک گودے میں (جو ایک ہاتھ کے برابر لمبا چوڑا اور گہرا ہو) اپوں اور لکڑی
ڈھاک اور گولوں سے بند آنی دیں۔ سر ہوئے پر ابرک کو اس میں سے

نکھل لیں۔ اور چار پہر تک روغن تخم پلاس میں (جو پتال حشر یا اور کسی طریق سے
نکھلا گیا ہے) کھل کر کے دو گودوں میں ڈال کر خوب گل مکت کر کے سخت

آنچ دیں۔ مدت خواہد برآمد (اس میں سے پارہ نکل کر اطراف کو زہیا اوپر
کے کوزہ میں چھٹ جاوے گا۔ اس کو لے لیں اور یہی مطلوب ہے۔ (مترجم)

اب یہ پارہ ایک ماس اور تین تولہ ہزار می۔ چھ ماسہ منسل کنیری ہرے کو چار
پہر تک آب کشانی میں کھل لیں اور پتہ معمار بوند معما۔ چرک آہن ۲ جزو

پہر تک آب کشانی میں کھل لیں اور پتہ معمار بوند معما۔ چرک آہن ۲ جزو

نجدول الاسم

تین ماسہ ایک
ہو چاہیے
شد

(۳۴)

زین گلوں
اور بیضہ
خشک کر

اڑھائی
کہ ذرا
دے

بہتر
پختہ
ہے

گداز
اکمل خواہ

شکر
بہتر
کشی

اور
پہر

مطلق سفید و صتاب جو طریق بالا کے مطابق کیا گیا ہو ایک جزو و سانسپ کے بل
 کی مٹی ۳ جزو - نیم پختہ اینٹ کی مٹی ۲ جزو و سب کو کوٹ کر سفید و بیضہ مرغ
 میں خمیر کر کے دو پیالوں کی شکل کے پوتہ بنادیں - کہ ہموار لب ہوں - پس دو اکوہیں
 میں بند کر کے اور گھل حکمت کر کے مقررہ مقدار میں آنچ دیں - مترجم) ۱۰ میں پچھ پر
 تک آنچ دیں - پارہ گرہ ہو کر سفید چونہ کی طرح نکلتے گا - اس پارہ میں سے ایک مارہ
 ۹ تولہ سکہ پر طرح کریں - سکہ زرد ہو جاوے گا - ازیں سرب یک حصہ بر تولہ مس یا
 فقرہ طرح وید زرخو ابد شد باذن اٹ تعالیٰ

ملک زرخو

(۲۲) بحرب و معمولہ شیخ نبتین - پلاس (ڈھاک) کی جڑ کو اس طرح سے
 کاشیں کہ اس کے نیچے ایک برتن آسانی سے رکھا جاوے پس برتن کو حفاظت
 سے زینخ بریدہ کے نیچے رکھ کر چلے آویں - پڑے چوبیس گھنٹے گزرنے کے
 بعد اس پانی کو جو اتنے عرصہ میں اس برتن میں ٹپک گیا ہو - حفاظت سے شیشہ
 میں بند کر کے رکھیں - ہر مشتری مذاب قدرے اندازد کہ سرد گروہ - بقدرت
 اشد قمر خاص گروہ

بک جلم

(۲۳) ابرک چار دام (دام پختہ سے مراد ہے - جو وزن میں پانچ ٹپک
 یعنی ۲۰ ماش کے برابر ہوتا ہے - مترجم) شورہ قلمی ۱۰ دام - اول ابرک کو
 باریک باریک ورق کر لیں - اور شورہ کو بھی پس کر رکھ لیں - بعد ازاں دن کاٹن
 غیر چھتری - اور اس سرس ایک ایک پاؤ لیں - اور ان میں دو تولہ قند سیاہ
 (گرد) خوب طرح خلطاط کر لیں - ان ورقوں کو اچھی طرح (اس پانی سے تر کر کے
 شورہ قلمی میدہ شدہ چھڑک دیں - اور کپڑے میں ان ورقوں کو تہہ بہ تہہ رکھ کر
 کپڑے کو لپیٹ دیں - بعد ازیں گھل حکمت کر کے سات صیر پختہ پانچک شستی کی آنچ دیں -
 (اس طرح کہ ایلوں کو کھلے میدان میں رکھیں - اور وہ آدنی ایک ایک پٹکھا ہتھ
 دے سرخ ہو جاویں -

دوسرا نپ کے بل
سفیدہ بیضہ مرغ
دل - پس دو اکوئیں
ترجمہ) * میں مجھ پر
میں سے ایک مار
کے حجبہ بر قول مس یا

دو اس طرح سے
پس برتن کو حفاظت
کے گزرنے کے
حفاظت سے شیشہ
دگرودہ بقدرت

ن میں پانچ ٹانگ
اول ابرک کو
بعد ازاں ریں کائن
دو قول قد سیاہ
پانی سے تر کر کے
کو تہ بہت رکھ کر
شتی کی آنچ دیں
ایک پنکھا ہتھ
رخ ہو جاویں
س میں سے

تین ماس ایک قولہ پھلانے ہوئے جست میں تھوڑا تھوڑا ڈالیں جست قائم النار
ہو جاوے گا * ہیں جست را بقدر خالص مادی وزن مردی کند و دوازده خواہد
شد *

(۲۴) پارہ ایک دام - جست ایک دام - دونوں کو گڑہ کر کے میں پیر تک
رہیں لکڑی دندہ سے کھل کر کے نچوڑ کے برابر گولیاں بنا کر دھوپ میں خشک کر لیں
اور بیضہ مرغ میں ڈال کر دوسرے پوست بیضہ سے بند کریں - اور کپڑوں کے
خشک کر لیں - اسی طرح سات کپڑوں کی پوری کریں - خوب طرح خشک کر کے
اڑھائی پاؤ اور پلوں اور سوپاؤ بھوسی شالی سے گڑھے میں آنچ دیں - اس طرح
کر دوا ہوا نہ پہنچے مناسب ہے - کہ اس گڑھے پر ایک سوراخ دار برتن
دے دیں - مترجم) سرد ہونے پر دیکھیں - لکڑی دندہ مرغ رنگ نکلتے - تو
بستر - ورنہ دوسری مرتبہ اسی طرح اسی مقدار سے آنچ دیں - سرد ہونے پر
پختہ مرغ رنگ سیاہی پائی نکلتے گا - اور یہی دلیل اس کے پختہ ہونے کی
ہے - اور کیر ہے - اگر ایسا نہ ہو تو خام ہے - بریک قول زہرہ گداختہ و عین
کہ اگر دقتی کریں کیر اندازہ اگر چار و گروہ اکمل است ورنہ سہ دقتی اندازہ چار و
کمل خواہد شد *

(۲۵) فرمودہ استاد و تجرب بندہ - بڑا تل لہجی چار دام (ایک ڈلی)
شکر چار دام - ایک ڈلی - دونوں چیزیں ثابت ایک مضبوط نئے مٹی کے
برتن کی تہ میں رکھ کر شیر مار (آک) تازہ و دونو اجڑا کے برابر ڈالیں اور
کٹائی غور و معہ پرگ و گل و ثمر پانچ سیر و زنی پختہ نگدہ سا بنا کر ان پر رکھیں -
اور خوب زور سے وہاں دیں - اور سر پوش دے کر معمولی گل حکمت کر کے چار
پر متصل راجہ ہوا دیں *

جب چار پر پوشے ہو جاویں - اتاریں اور سرد ہونے پر کھولیں -
دونوں اجڑا پرنگ اصل نمودار ہوں گے خاکستر اور دودھ وغیرہ دور کر کے اتارنا

کیر

کیر

ری شیر مدار ڈالیں۔ اور آٹنی ہی کٹائی ڈال کر اسی طرح آنچ دیں۔ اسی طرح اکسٹھ تک
پونہ کرین۔ (مگر واضح ہو کہ تمام عمل میں آنچ ایک ہی قسم کی لکڑی کی ہو۔ اور لکڑی
نرم گشت (مٹھوٹھا) سے زیادہ موٹی نہ ہو۔ مترجم) استاد نے فرمایا تھا کہ ساتھ
آٹنوں میں عمل درست ہو جاتا ہے۔ مگر احقر نے اکسٹھ آنچیں دیں۔ تو اکیر درست
ہو گیا۔ دو سرخ برتولہ بس طرح کند زر خالص وہ عیار گردو +

(۳۶) سم الفار۱۔ تولہ۔ گل مدار۔ (آگ) ایک سیر کوٹ کر نصف برتن خالی
میں فرش کریں۔ اور اس پر سنگیہ رکھ کر ایک پاؤ کے قریب شیر مدار ڈالیں۔
اور نصف ہائی پھول کا لحاف دیں۔ (مگر برتن اتنا ہو کہ سب اشیاء ڈال کر بھی کچھ حصہ
باقی رہے) سنہ برتن کا بند کر کے خوب اچھی طرح گل مکت کریں۔ اور دوسرے تک
جب پنبہ (لکڑی درست بدن) سے آچی کریں سوہ ہونے کے بعد نکالیں۔ سکھیا
تکفہ ملے گا۔ آت ہا کے واسطے اکیر ہے۔ اور دانا آونی اس کو طرح کے
کام میں لائے ہیں +

(۳۷) سچراست۔ بیٹ نمبر ۲۰ دالی ترکیب ہے۔ مگر سکھیا کی جگہ دو پیسے
لکھ دیں۔ سوہ ہونے پر نکالیں۔ فگفتہ۔ سفید رنگ نکلیں گے۔ یک برج
بریک تولہ زہرہ یا مشتری یا جوت طرح کند زر دروازہ شمسے مقبرہ شنیدہ
نابا صحیح ہاٹ +

(۳۸) جڑ کل۔ اولہ سار۔ پشکری۔ ہیر کیس۔ چاروں اجروہ اور بدن
لیں۔ اور ایک پتر تک شیر مدار (آگ) میں کھل کریں۔ اسی طرح ہر روز دس
دن تک ایک پتر تک کادہ دودھ سے کھل کیا کریں۔ جب اچھی طرح نمیر ہو
جاوے۔ پندرہ تال جنت کے تیل نکالیں۔ (پتال جنت) کو مشورہ ترکیب ہے
مگر نظری کی کسلی کے واسطے اس کا ٹکٹا فائدہ سے نکالی نہ ہوگا۔ کیونکہ یہیں
اکثر خطوط سے ظاہر ہوئے ہیں۔ کہ بہت سے اصحاب محولی اصطلاحوں
سے بھی ناواقف ہیں۔ اور بے فائدہ عام فہم اور مشورہ افکار کے حل کے واسطے

اسی طرح اکسٹونک
مڑی کی ہو۔ اور کڑی
دے فرمایا تھا کہ ساتھ
میں۔ تو اکسیر درست

کر نصف برتن خالی
ب شیر مار ڈالیں۔
سیا ڈال کر بھی کچھ
لریں۔ اور دوسرے
بہ بند نکالیں۔ سنکھیا
نی اس کو طرح کے

سیا کی جگہ دو پیسے
کے۔ ایک برنج
تھے متبر شنیدہ

ن اجرو ابر ورن
طرح ہر روز
پھی طرح نمیر ہو
شور ترکیب ہے
نہ ہو گا۔ کیونکہ
لی اصطلاحوں
کے واسطے

تکلیف دیتے ہیں۔ کسی ابتدائی کتاب کو دیکھ لینا شاید ان کے نزدیک گناہ ہے
ایسے اصحاب کو چاہیے کہ معدن الاکسیر کو ضرور ملاحظہ فرمادیں جس
میں بہت سے اکثر مستعمل اصطلاحی الفاظ کے حل کر دینے کے علاوہ باقاعدہ
طور پر دھوسی کے طور پر نہیں، اکسیر قمری و شمسی بنانے کے طریق درج
میں۔ مفصل حالات کے واسطے دیکھو اس کا اشتہار، پتال جنت میں ادویہ کو
ایک آتشیشی میں بند کیا جاتا ہے۔ اور اس شیشی کے منہ میں بال و غیرہ
دے جاتے ہیں۔ اور اس کی گردن کو ایک سوراخ دار طباق و غیرہ میں سے نکال کر
ایک دوسری خالی آتشیشی کے منہ سے وصل کر دیتے ہیں۔ اور گل حکمت کر کے
خالی شیشی کو طباق کے نیچے گڑھے میں اور ادویہ والی کو سطح زمین سے اوپر
رکھ کر آنچ دی جاتی ہے۔ اسی طرح آنچ کی مدد سے ادویہ میں سے تیل نکل کر
بالوں میں سے ہوتے ہوئے دوسری خالی شیشی میں جمع ہوتا جاوے گا۔ مترجم
سر تنگہ کے ذریعہ اس مذاب پر طرح کریں۔ مگر اگر خواہد شدہ اگر خواہد شدہ میں غفل
ہو۔ یعنی پورے طور پر خواص نہ ہو۔ اور درمیان سے رنگ نہ درست ہو۔ تو
تھوڑا سا سماگہ شگفتہ میدہ کر کے ساتھ دے دیں۔ درست خواص ہو
جاوے گا۔ مترجم

(۲۹) اگر تانبہ سفید رنگ کہ اس میں سیاہی بالکل نہ ہو کشتہ طہا ہے
معدن الاکسیر مؤلفہ مترجم میں ایک دو تجرب ترکیب درج ہیں
ان میں سے کسی ترکیب سے تانبہ کا سفید رنگ کشتہ بنالیں۔ (مترجم)
تو اس کے ہموزن پارہ اور ہموزن سم الفار مگر سم الفار ایسا ہو کہ اقل
سات مرتبہ ہاد نہجان میں بھرتہ کیا ہو۔ اور سات مرتبہ مولیٰ میں پکایا گیا ہو۔
رہر ہاد نہجان میں ڈیڑھ اور ہر مولیٰ میں اڑھائی سیر کی آنچ کافی ہے۔
مترجم) ہر سہ اجزا کو در کاغذی لیموں میں دھل پھر متواتر کھل کریں۔ اور
دس پھر تک آنچ دیں۔ دیکھیں اس طرح کشتہ آتش میں دوا مذکور ڈالیں۔ اور منہ کو

یعنی سے بند کریں اور تین کپڑوں کی کر کے خشک کر لیں۔ ایک مٹی کے برتن میں تین
 انگشت بلند ایک بچھا کر شیشہ کو اس پر رکھیں۔ اور گرد و فوارح میں ریت چھریں۔
 اور شیشے کے اوپر بھی ریت ڈالیں۔ کہ تین انگشت بلند ہو جاوے۔ چھ لٹھے پر
 سوار کر کے آتش کچھری دس پہر برابر دیوں۔ مگر شیشہ آتش مضبوط ہونا چاہیے
 مترجم (بفضل اللہ و مہر حق اکیر اعظم خواجہ شہ) ۴

(۳۰) پارہ تولہ بنکھیا تولہ۔ دو ٹوں کو چھ پتر تک آب بنی پلاس میں۔ جن کی
 ترکیب نسخہ نمبر پائیس میں ذکر کی گئی ہے۔ مترجم (کھل کریں بعد شیشہ میں چھ
 پتر تک ڈول جستر کی آنچ دیں) ادویہ کو کسی پٹلی وغیرہ میں باندھ کر سر پوش کے
 ساتھ تار و طیر کے ذریعہ معلق کریں۔ اس طرح پنجلی دوا کے ساتھ مارا ہے۔ مگر
 فرق نہ رہے اس کو بھاپ ڈول جستر کہتے ہیں۔ اور اگر فرق کر دیا جاوے تو
 اس کو فرق ڈول جستر کہتے ہیں اور اس جتر کا تذکرہ اسی کتاب میں آگے کہیں
 آوے گا۔ یاد رکھیں۔ مترجم (مگر آج درمیان ہو۔ بعد ازاں پھر چھ پتر تک اسی
 طرح کھل کر کے آنچ دیں۔ اسی طرح سات دفعہ پورا عمل کریں۔ اکیر خواجہ شہ
 باذن اللہ تعالیٰ ۴

(۳۱) ترکیب مجرب فقیر نجم الدین ایک تولہ وہ پتھر جس سے چمق قلعی بنا
 ہے۔ لیں اور کھل میں میدہ کی طرح باریک کریں۔ اور ایک تولہ پاں میں سے
 نکال کر کھل کریں۔ جسے کہ دو ٹوں ایک تن ہو جاویں۔ دو تولہ شیر انجیر میں ایک پہر
 تک کھل کر کے تکب بنالیں پتر میں ڈال کر منہ بند کر لیں اور تین کپڑوں کی کر کے
 چار سیر پاچک دھشتی کی گڑھے میں آنچ دیں۔ مگر ہوا سے بچا کر مسود ہونے پر
 نکالیں۔ تمام چم نہ ہوگا۔ بعد قلعی کھل کر تھوڑا سا پانہ اس میں طرح کریں۔ اور
 جب مسود ہو نکالیں قلم حسن خواجہ شہ ۴

اکیر

اکیر

ادویہ کو جو کٹوریوں میں ڈالیں (لیکن پھلی کٹوری آہن کی ہو اور اوپر والی تانبہ کی۔ مگر لب دونوں کے ہموار ہوں۔ مترجم) اور ان کٹوریوں کو دو گلی پائلیں میں (مگر تازہ اور کچے ہوں۔ بھٹے میں پکانے ہوں۔ مترجم) رکھیں۔ اور لب ملا کر خوب گل حکمت کر کے فشک کریں۔ دو سیر صحرائی ادویوں کی آغ دیں۔ جو ہر کٹورہ مٹی میں چسپیدہ ہوں گے۔ جمع کر کے ماء الحیات دیکر چرخ دیں۔ چرخ کھا کر تہ نشین ہو جاویں گے (ماء الحیات۔ شہد۔ سہاگہ گھی۔ مونی دھات کا بی۔ مترجم) اس کے ہمراہ برابر وزن قلعی ملا کر گلولہ بنالیں۔ اور حفاظت سے رکھیں۔ بعد ازاں نو شادر۔ سہاگہ۔ سم الغار ایک ایک تولہ آب کنوار گندل میں ایک گھڑی کھری کریں۔ اور تین حصہ کر لیں۔ ایک حصہ کو اُس گلولہ پلپ کریں اور آغ دیں (یعنی گرہ کو ذرہ ذرہ کر کے لعاب دہن سے ہر ایک حصہ کو تین ذروں سے ملا دیں اور بقیہ اس حصہ کو تہ دہلا دیکر بوتہ میں بند کر کے دو سیر پچکدشتی کی آغ دیں۔ مترجم) اسی طرح بقیہ دو ذروں حصوں کو ایک ایک کر کے ہر حسب طریقہ آغ دیں۔ ہوا تیار ہو جاوے گی۔ ایک ماسہ طائے تیار شدہ جست ایک ماسہ۔ جس تولہ اور ایک تولہ چاندی۔ سب کو ملا کر چرخ دیں اور قدرت خدا کو ملاحظہ فرمالیں۔ بحرب •

(۴۴) آزلہ سار پاؤ بھر آب تر بوز تلغ پانچ پاؤ۔ آزلہ سار مذکور کو پانی تر بوز مذکور میں چالیس روز تک ایک دیگ گلی میں تر رکھیں۔ بعد ازاں آزلہ سار مذکور کو ایک کڑھائی میں ڈالیں اور برتنی کٹورہ کو اُس پر دس کر جلمند رہ سے لپ کر دیں (جلمند رہ آرد ماش۔ قند سیاہ۔ چون آب نار سیدہ۔ پتھوان سوختہ

سب ہم وزن کوٹ چھان کر سفیدی بیضہ مرغیوں کو نمھیں اور جلال تک زیادہ ہو سکے خوب کوئیں۔ کم از کم دو گھنٹہ ضرور کوٹنا ہوگا۔ جتنا زیادہ کوئیں گے اتنا ہی مفید اور زیادہ مضبوط ہوگا۔ جس استعمال میں لادیں۔ مترجم) اور سات سیر پانی اوپر ڈالیں۔ نیچے آگ روشن کریں۔ جب پانی گرم ہو جاوے اس کو گرا دیں۔

بوتن میں تین
ریست پر کریں۔
چھ لٹھے پر
طہ ہونا چاہیے

س میں۔ جس کی
شیشہ میں چھ
کر سر پوش کے
ملا ہے۔ مگر
یا جاوے تو
آگے کہیں
پہر تک اسی
خواہد شد

چھ در قلعی بنا
پارہ اُس سے
چھ میں ایک پہر
کپڑوں کر کے
سرو ہونے پر
رج کریں۔ اور

شادر ہر ایک
و کے بعد ازاں

آدمیات سیر اور پانی ڈال دیں۔ جب یہ بھی گرم ہو جاوے پانی کو ہتھکڑیا سے نکالیں اور کٹورہ کو اور سے علیحدہ کریں تو اول سا رنگ غن کی صورت میں برآمد ہوگی کام میں لاویں۔ محجب رنگ آخی ایک سوئی بتی والے چراغ ویسی کی آخی کے برابر ہو۔ آئندہ اس سے زیادہ ہرگز نہ ہو۔ مترجم ۱۰

بلکہ جتنا زیادہ چور ہو جاوے نیچے آتا
میں ڈالیں اور ایک
فہرستیں بنائی کر کے
چھپا لاکھ۔ سنگ
کر کے شہد اور رو
کی بندھو آج دیو
کھایت خواہد کرو
(۳۸) زکریا

مکتوب ہر غار فارو شیر
بیدلو آنی شروع ہو جا
والہ میں ایک پیر آ
۲۲ سکوروں میں خوب

کی آنکھیں دیں۔ بعد ازاں
کریں۔ اور شہد شاعر
شدہ میں بارہ پہر
کی آنکھیں دیں۔ بارہ
اور وہ سم الفارہ الی
بست بڑھ جاوے گی
اس کیسے ہوتے۔ جو غزل

انی کو احتیاط سے نکالیں
میں برآمد ہوگی کام میں
کے برابر ہو۔ افسوس

تانبہ ۲ تولہ۔ تانبہ کا
سیر اوپلوں کی آنچیں
بجھیں پتھر ہے +

ہر ایک نیم پاؤں ہر ایک
دو دن کو گرہ کر کے
کو اس پر ڈال دیں۔
لیں اور چوڑھے پر جو لگیں
جاوے گرہ اقل سیاہ

رنگ، ایک سو عدد
منک سنگ ہر ایک
میں تہہ لکھے جاویں۔
رنگی سے بند کر کے
پر دو سری و تیسری
کھ کر آئی دیں منک

ری تیار کریں۔ اور
کا چوہہ جیتے جاویں
پتھر تک چوہہ دیں۔

بلکہ جتنا زیادہ چوہہ دیں خوب ہوگا۔ مترجم، جسے آگ پارہ اس کٹوری میں جذب
ہو جاوے نیچے اُتار لیں اور سرد ہونے پر پانچ ماسہ گندھک اولہ ساراش کٹوری
میں ڈالیں اور ایک کوزہ گلی خام میں جو تازہ بنایا گیا ہو رکھیں۔ اور کوزہ نہ نکھڑے
مہر سلیمانی کر کے (مہر سلیمانی) کاغذ سوختہ۔ چوہہ۔ کلی۔ لوہا چوہہ۔ منک سنگ
چیرالاکھ۔ سنگ مقناطیس۔ راکھ بھوسی شلی سب مساوی الودن خوب ہر ایک
کر کے شہد اور روغن میں خمیر کریں اور مہر کریں۔ مترجم، ایک پاؤں بھرا اوپلوں
کی بندھوا آنچ دیں۔ جب سرد ہو جاوے نکال لیں۔ ایک رتی برتولہ میں
کفایت خواہد کرد +

(۳۸) ترکیب عجیب و محرب الجرب۔ سم الفار سفید ایک تولہ کو شیرہ برگ
مٹو ہر خار دار و شیرہ برگ بکائن آدھ آدھ پاؤں میں ملا کر پکا دیں جب اس میں سے
بیہوا آئی شروع ہو جاوے نیچے اُتار لیں اور ایک سیر خاکستر پنج بانسہ کے
والہ میں ایک پیر آنچ دیں۔ بعد ازاں شیرہ مدار آگ میں ایک پیر کھل کر کے
دو سکودل میں خوب مضبوطی سے بند کر کے اور گل حکمت کر کے پندرہ سیر اوپلوں
کی آنچ دیں۔ بعد ازاں کھال کر چوہہ ماسہ پارہ اور سات ماسہ ہڑتال طبقی میں ملا کر کھل
کریں۔ آدھ شہد شال کر کے ایک بتی سی بنالیں۔ ایک شیشہ آتشی محل حکمت کردہ
شدہ میں پارہ پتھر تک بالو جنتر و ترکیب بالو جنتر نسخہ نمبر ۱۹ میں دیکھیں مترجم،
کی آنچ دیں۔ پارہ اور ہڑتال کے جو ہر گلوٹے شیشہ میں چسپاں ہوں گے۔
اور وہ سم الفار والی ٹکیہ تہ نشین ہوگی۔ غوراک ایک چاندل تین روز تک بھوک
بہت بڑھ جاوے گی۔ جزام فالج وغیرہ امراض مسلک اور ضعف ہاہ کے واسطے
بہن کسیر ہے جو حکمت کرے وہ فائدہ اٹھاوے +

(۳۹) کسیر است و تجربہ۔ راقم نیز آدھ۔ سم الفار چار دام ایک قطعہ لیں اور
ایک کڑھائی میں ایک پاؤں موم سفید بچے اور دسے کر نرم آنچ رکھیں جب دھواں
نکھن شروع ہو جاوے۔ رال کی چکی دینی شروع کریں۔ حتیٰ کہ اُسی طرح

کسیرا نے ساراش مکمل کر دیا

بجمل الاموال

پانی پر میں آدھ سیر رال خرچ ہو جاوے۔ یہ عمل کر چکنے کے بعد سم الفار و طیبہ جو کہ چار دام ہوگا۔ ایک دام موم میں لپیٹ دیں اور ایک دام رال سے چمچے اور دھو کر آدھ سیر موم کے گندہ میں رکھیں اور دو پیالوں میں رکھ کر بند کر کے کپڑوں پر کریں۔ زمین پر رکھ کر آدھ سیر کی آنچ دیں۔ اسی طرح آدھ آدھ سیر آنچ والی چالیس آنچیں پوری کریں۔ اکتالیس مرتبہ کے بعد اکیس مومی قائم النار بجھے گا۔ اور اس پر طرح کھاوے گا۔

(۴۰) ترکیب حبیب۔ شیر دار (نگ) ۴۴ ماسہ۔ شکر ۴۴ ماسہ پیشاب کا ڈھ ماسہ۔ مازو ۴۴ ماسہ۔ غشاش ایک ٹوڈہ۔ پانچوں اشیا کو ایک چینی کے پیالے میں بند کر کے سر پوش و سکر رکھ دیں اور چار روز تک پڑا رہنے دیں۔ بعد ایک گھڑی دھوپ میں رکھیں اور باریک پس کر حفاظت سے رکھیں۔ بدقت ضرورت یہ صاب ایک تولہ دعا مذکور تین یا شہ خوب کھل کریں۔ حتیٰ کہ کمر کی طرح ہو جائے۔ وہ ماسہ ۱۲ میں صاب ہر تولہ مس یا قلعی مذاب طرح کنند اغلب کہ مطلب خواہ برآمد و کار سال خواہ شد۔

(۴۱) تجربہ۔ صاب و سم الفار سفید ہر ایک ۲ سرسائی (سرسائی ایکس ماسکا وزن ہے۔ مترجم) دونوں کو بارہ پتر تک کھل کریں اور ساڑھے چھ تولہ شہد ملا کر تھوڑی خاکستر کیا بھی ملا دیں۔ اور گولیاں بنا کر آتش شیشہ میں بھجول مکت کیا گیا ہو۔ بالو جنہر میں بارہ پتر آنچ دیں (کچھڑی کے برابر) سر ہوئے پر قریب ساڑھے تین سرسائی و دق اطراف شیشہ میں چمٹے ہوں گے۔ بعد ازل سم الفار ۲ سرسائی اور اس میں ملا کر بارہ پتر کھل کر کے ساڑھے چار سرسائی شہد ملا کر اسی طرح بارہ پتر آنچ دیں۔ اس دفعہ چار یا ساڑھے چار سرسائی و دق رکھیں گے۔ اسی طرح پانچ مرتبہ آنچ دیں۔ آخر میں ۱۰ سرسائی یا اس سے کم و بیش ۲۰ نشیں ہوگا۔ ایک چارہ ایک تولہ مس طرح کند نظر آئے۔ خواہ گر وہ بد و واضح ہو کر کھل کرتے وقت کبھی کبھی عرق لیوں بھی ڈال لیا کریں۔

اور صاب صفت ایک
نیامانا ہوگا۔ اور ہر مرتبہ
مرتبہ میں داکھ کیلا ایک
(۴۲) سم الفار
مکت کی گئی ہو اس میں
اور اس سم الفار والی پانی
اور آدھ سیر مغز تخم شہد
اور چمٹے پر سوار کر کے
نکلے گا۔ عجیب چیز ہے
(۴۳) از بزرگ
کے لئے کہ دونوں کو کھل
گولہ بنا کر تلخ توری میں
ایک کے خشک مومے
میں سفید رنگ نکلے گا
(۴۴) شکر و
قند اور ۴۴ پیالہ شہد
حاصل ہوگا۔ رگ انچیر
ہا سکتی ہیں۔ مترجم
(۴۵) پانچ پھو
بسکیرہ۔ جاسل پھکنی
ایک میر پیکر مٹی کے کوزہ
پر آنچ دیں۔ دگر آخری
ہوئے نکلیں گے۔ غور کر

چکنے کے بعد سم الفار و طبوخہ
ایک دام رال پیچھے اور پر
میں رکھ کر بند کر کے کپڑوں کی
آدھ آدھ سیر آٹھ والی
رموی قائم النار سمجھے گا۔ اور

لکھت مہا سہ پیشاب گاؤ
سیا کو ایک چینی کے پیالے
سپڑا بھسنے دیں۔ بعد
ت سے رکھیں۔ بوقت
کریں۔ حتہ کہ سوز کی طرح
رج کنند اغلب کہ مطلب

سرساہی (سرساہی اکیس
ریں اور ساڑھے چھ تولہ
تکشی شیشہ میں جو گل حکمت
برابر) سرد ہونے پر
ٹے ہوں گے۔ بعد ازاں
کے ساڑھے چار
فہ چار یا ساڑھے چار
آخر میں۔ سرساہی
س طرح کند لقمہ اعلیٰ
ہوں بھی ڈال یا کریں۔

اور سیاب صرف ایک ہی مرتبہ ۲ سرساہی ڈالا جاوے۔ مگر سم الفار ہر دفعہ سرساہی
نیا ملانا ہوگا۔ اور ہر مرتبہ آنچ کھچری کے برابر رہے۔ اور احتیاط رہے۔ کہ پانچ
مرتبہ میں راکھ کیلایک سیر سے زیادہ خرچ نہ ہو۔ مترجم ۱ +

(۴۲) سم الفار ۵ تولہ ایک قطہ کپڑے میں باندھ کر ایک دیگ گلی (جو
گل حکمت کی گئی ہو) میں آدھ سیر مغز تخم نیم نیچے بچھا دیں (مگر جو کو ب کر کے
اور اس سم الفار والی پوٹلی کو اس پر رکھ کر ایک سیر بلکہ سوا سیر سرکہ تند ڈالیں
اور آدھ سیر مغز تخم نیم اور اور پر ڈال کر دبا کر سر پوٹل دیں۔ گل حکمت کریں۔
اور چوٹھے پر سوار کر کے چار پہر آنچ تیز دیں + سرد ہونے کے بعد قائم النار
نکالے گا۔ عجیب چیز ہے۔ مناسب منشا کے کام میں لادیں معتبر ہے +

(۴۳) از بزرگے معتبر سموع شد + کہ بر بھوئی تازہ زندہ ہمزون شکر
کے لے کر دونوں کو کھل کریں۔ یہاں تک کہ گھول بنانے کے لائق ہو جاوے
گھول بنا کر تیغ قدی میں جو ابھی کچھ کمی ہو۔ ڈالیں اور سات کپڑوں کر کے (مگر
ایک کے خشک ہونے پر دوسری کپڑوٹی کریں) ڈیڑھ سیر پانچلہ شستی میں آنچ
دیں مفید رنگ نکالے گا۔ کارک و بیدک +

(۴۴) شکر تولہ ایک پوٹلی میں بند کر کے پنتالیس کچالو۔ اور ۵۰ زمین
قندہ اور ۵۰ میاں شستی (کاندہ) میں پانچ پانچ چھ اور پلوں کی آنچ دیں مطلب
حاصل ہوگا۔ رگ انچیں ایک سو پتیس ہوں گی۔ اور ایک دن میں دس بارہ وی
ہا سکتی ہیں۔ مترجم ۱ +

(۴۵) پانچ چھ ڈبل پیسے لے لیں۔ اور ان کو علیحدہ علیحدہ شیر و چرچٹ
بسکچہ و بھانسل بھجھکنی میں اکیس اکیس مرتبہ بھجاؤ دیں۔ بعد ازاں کھجھکنی خشک
ایک سیر پیکر مٹی کے کوزہ میں پیسوں کے نیچے اور دسے کر من بند کر کے بارہ
پہر آنچ دیں۔ مگر آخری چار پہر کی آنچ بہت تیز ہو، تمام سفید رنگ پھوٹے
ہوئے نکلیں گے۔ خوراک ایک چاول۔ تمام مہلک مریضوں کے واسطے اکیس ہے

آب رصاص را هم جذب میکند *

(۹۴) نیل که سیما ب کو قائم و منجمد کرتا ہے۔ آنولہ سار ۲ سر سابی۔ سم الفار ۲ سر سابی۔ چوک۔ مٹھا تیلیہ۔ تخم و حاتورہ سیاہ۔ تخم سر شفت۔ تخم تربہ۔ غفل جمال گوٹ ہر ایک اڑھائی سر سابی۔ سب ادویہ کو ہر ایک کر کے شیشہ میں ڈال کر بطریق چودہ کے روغن نکالیں۔ بعد ازاں یہ روغن تولہ بھرہ تولہ سیما ب میں ڈال کر در ہفتہ تیز و خوب میں رکھیں۔ سیما ب قائم النار او منجمد ہوگا *

(۹۵) سم الفار کو موم کرنا۔ بھرب۔ ایک سیر روغن بیدہ بنجیر آوند پاؤ بھر موم سفید اور آوند سیر آب یہوں ایک دیگ گلی میں ڈالیں۔ آوند چمے پر سوار کریں سم الفار کو بطور ڈول منتر و نسنہ نسنہ ۳ میں ترکیب ملاحظہ ہو۔ مترجم کے آویزوں کریں آوند آخی دیں۔ سم الفار گھسل کر آوند موم بن کر نگلیہ کی صورت میں تہ نشیں ہوگا۔ سب خصوصیات کام میں لادیں *

(۹۶) جست تولہ سیما ب ۱۰۰۰۔ دونوں کو گرہ کریں۔ بعد ازاں بکافل (بارک سیاہ) سیاگہ ہر دو ایک ایک دام دونوں کو ہر ایک میں کر شہد میں ڈالکر اس گرہ کے پچھے اوپر دے کر سپٹ میں خوب آخی دیں۔ مگر اوپلوں سے سوکھنے کے بعد نکالیں۔ اور اسی طرح دوبارہ بارک سیاہ و سیاگہ شہد میں ملا ہٹا۔ اسی وزن سے پچھے اوپر دیکر آخی دیں جتنے کہ سات آخیں پوری ہو جاویں۔ تیار ہو جانے پر اس میں سے فی تولہ لقرہ پر ایک اس طرح کریں۔ لہ

(۹۷) سم قلعہ قلہ ایک ایک تولہ دونوں کو لاکر گھسلا دیں۔ اور عین پگھلانے کے وقت جو ہر زرخ معدودہ معمولی قاعدہ سے اڑائے گئے ہوں ۱۰۰۰ اس طرح کریں۔ آوند چمے سے آوند کر بارہ تولہ سیما ب سے ملکر کر کے ایک تاج سفالی آوند کے مٹی اوپر رکھ کر پچھے نرم آخی دیں۔ آوند آٹھ پر تک پچھوں کے لیل کا اگر مذکورہ موٹو دونوں قسم کا غلط ملط کیا ہوا ہو۔ چودہ دیں۔ پس کسی تیار

نیل قائم کند و سیما ب

سم الفار

سم الفار

سم الفار

ہے۔ برہت جو۔

سب الفار

(۵۰) ترکیب

سم الفار و س

بنالیں۔ آوند سم الفار

پتھروں و ہر

مترجم بعد ازاں

کٹوری اند کوہ کو

سرنگوں آروما

میں ایک کپڑا آب

مترجم بعد ازاں

کو رکھ یا رنگ

آخی دیں (یعنی ایک

سے اول دو پہ

بعد نکالیں۔ ایک

گرہ

(۵۱) کم عیار

کو اس میں حل کر

میں بند کر کے اس

پر اسی طرح لپ

بعد ازاں بوتہ میں

ایک تولہ قیس تولہ

(۵۲) از

سر سابی - سم افکار
تخم ترب - خفول
کے شیشے میں ڈال کر
دولہ سیلاب میں ڈال کر
بنا بخیر اور پاؤ بھر
چھوٹے برسات کر
مترجم کے آویزاں
ت میں نشیں

بعد ازاں بکاقل
میں کر شہد میں
مگر اوپلوں سے
دس سالہ شہد میں
چھپیں پوری ہو
طرح کریں - نہ

عین پگھلانے کے
یوں ۱۰۱ - طرح
ایک تا پ - سفالی
کے پیل کا دگر
بیس کسیر تیار

ہے۔ بریت جو زہرہ شفا طرح کنند مگر در حالت مذاب قمر پاکیزہ گردد بفرمان
رب العزت +

(۵۰) ترکیب مجرب و آزمودہ دانہ تجربہ حضرت ایشاں است البتہ پاکیزہ
سم افکار دس درم نیم تری پاره دس درم - چاندی دس درم چاندی کا کٹورہ
بنالیں - اور سم افکار اور پارہ کی کھلی بنا کر آب یسوں میں کھل کریں اور سات
پیمٹھ دیں - ہر پیمٹھ آب یسوں سے ہونا چاہیئے اور پیمٹھ گری آفتاب میں دیں -
مترجم بعد ازاں اس دولے کھل شدہ کو ایک دیگ گلی میں رکھیں - اور
کٹوری مذکورہ کو (یعنی جو کٹوری چاندی سے تیار کردہ گئی ہے) اس دولہ پر
سرنگوں آروماش سے مہر کریں - اور چار ہر تک نرم آنچ دیں - (مگر اس حالت
میں ایک کپڑا آب یسوں سے تر کر کے کٹورے پر پھیرتے رہنا ضروری ہے -
مترجم بعد ازاں دوا اور کٹوری مذکورہ کو اسی حالت میں رہنے دیں - اور ایک
کوڑا کھ یا ایک سے چکر کے دو پہر اول نرم آنچ دیں - آدھ پھلی دو پہر کی سخت
آنچ دیں یعنی ایک کے بعد چار پہر کی آنچ دوسری آنچ ہوگی - اور اس میں
سے اول دو پہر کی نرم ہو - آدھ بعد دلی دو پہر کی تیز اس سو کرنے کے
بعد نکالیں - یک درم دلیں برسی و شش ۳۶ درم مس منقی طرح کنند قمر پاکیزہ
گردد +

(۵۱) کم عیار کو مدہ کرنے کی ترکیب مجرب + کاٹنی یا یسوں میں - اور شکر
کو اس میں مل کر کے تانبہ کے باریک پترے پر لپ کر لیں اور ایک کوڑہ گلی
میں بند کر کے اس کے منہ کو مہر کریں - اور تمام دن تیز آنچ دیں - سو ہوئے
پر اسی طرح لپ کر کے ایک دن کی اور آنچ دیں - تھے اگر تین آنچیں پڑی کریں -
بعد ازاں بوتہ میں رکھ کر چرخ دیں - سرخ رنگ نہ دی جائے گا - اس میں سے
ایک تولہ تیس تولہ کم عیار پر طرح کریں - دوا زیادہ ہو جاوے گا +

(۵۲) از فنج چاند مسودہ شدہ مضر کم از ۲۵ مار - موم سفید ۵ مار

کثیر کثرت و آزمودہ

میان افکار

تیسرے نسخے کے

مجمول الاسم

دونوں کو یکذات کر کے دو ٹمکیہ بنا دیں اور ایک کو چھپا آہنی میں سرسابی ڈلی
سم الفار کی میچے اوپر دے کر چراغ کی آنچ دیں۔ اسی طرح ایک سو ایک مرتبہ
آنچیں پوری کریں۔ ہر ایک آنچ میں چھ دھام روغن سیاہ صرف ہونا چاہیئے۔
اور ہر دفعہ ٹمکیہ مغز تخم ارشد کی نئی اور تازہ ہونی چاہیئے یعنی اس عمل میں کل مغز تخم
ارشد ۲۵-۳۵ ماسہ یعنی ۲۰ تولہ اور ۵ ماسہ اور کل موم سفید ۵۰ ماسہ یعنی ۴۰
تولہ اور ایک ماسہ اور کل ۶۰ ماسہ یعنی ۵۰ تولہ روغن سیاہ خالص ہوگا۔ مترجم
جب ایک سو ایک آنچ پوری ہو جاوے تو دوا میں اس قسم کی طاقت پیدا ہو جائیگی
گی۔ کہ ایک ماسہ بھر دوا پانچ ڈبل پیسوں کو خاک بنا دیں گی۔ یہ خاک پانچ دو سروں
کو اور دو سری خاک ایک ماسہ ایک ڈبل کو خاک کرے گی اور یہ خاک طرح کے
کام میں آئے گی۔ از شیخ چاند مسعود شہ

(۵۳) بموجب نوشتہ حسن علی از زیر دو حصتہ بارہ ایک حصتہ ایک سون
کھان (از من قند) میں بند کر کے آرد گندم سے لپ کریں۔ اور ۴۴ پھر
تک با او جنت کی آنچ دیں۔ مگر چارچوبہ آنچ ہونی چاہیئے ایک دن رات کے
بعد سرور کے نکالیں۔ یک جہر بریک تولہ مس طرح دہد و قدرت خدا
لاحظہ کند

(۵۴) ترکیب مس بر آرد و دن از تو تیاے سبزہ نیلہ تھو تھا سبز ایک
سیر ساگر ۹ درم دونوں کو جو کوپ کر کے حیدر آرد روغن گاؤ بارہ بارہ دھام میں
غلط ملط کر کے ایک بوتل میں دگر اوپر سے کھلا ہونا چاہیئے رکھیں اور
بڑے بڑے کوٹلوں پر رکھ کر دھونگنی سے پھونک دیں مگر خوب زور سے
شگرفت کے رنگ کا تانبہ برآمد ہوگا۔ اس کو کام میں لانا چاہیئے

(۵۵) آنزودہ و جرب (اصل کتاب میں نام کسی کا نہیں لکھا۔ متبرجم
بارہ پانچ جزو۔ تو تیاے سبز یک حصتہ ہر دونوں کو غلط ملط کر کے سرور سے خوب
کھل کریں (دو گندہ کافی ہے) اور پانی سے دھو دیں تاکہ صرف بارہ رہ جائے

ملی

تکب کی از تو تیاے

اور نیلہ تھو تھا نکل جا
مناسب مقدار میں ڈ
آنچ دیں حتیٰ کہ عرق
اور خشک کریں۔ اسی
یک ماشہ ازیں سیمار
(۵۵) عنایت

باریک پس کریک و
ڈلی رکھ کر پارہ مصف
پر رکھیں اور آدھ پا
ایک پاؤ شورہ قلعی
پانچ سیر سبزہ چو نہ کلی
آرد گل حکمت کر کے چ
سرور ہونے پر احتیاط
گرہ کو علیحدہ نکال لیج
اور چونہ میں ایک دھام
دیگ گلی میں بند کر
بالکل ہی نہ ملے تو اس
ازاں پائے والی گرہ کو
کٹاں سے قطرہ قطرہ
نوشا اور چونہ وغیرہ
تیا نکلیے گا۔ دو ڈبل پیسوں
ڈبل چرخ کھا جاویں
(۵۶) اجت

نی میں سرسای ڈلی
ایک سو ایک مرتبہ
صرف ہونا چاہیے۔
فی اس عمل میں کل مضر حق
۵۰۵۔ ۵۰۵ یعنی ۲۴
سیاہ خرچ ہوگا۔ مترجم
سم کی طاقت پیدا ہو جائیگی
خاک پانچ دو سروں
لی اور یہ خاک طرح کے

حصہ ایک سون
پ کریں۔ اور ۴۴
ایک دن رات کے
دہر و قدرت خدا

یہ تھو تھا سبز ایک
گاؤ بارہ بارہ نام میں
بیٹے رکھیں اور
مگر خوب زور سے
لانا چاہیے
میں لکھا۔ مترجم
لکھ کر کے سرکہ سے خوب
صرف بارہ رہ جائے

اور یہ تھو تھو نکل جاوے۔ اسی طرح تین مرتبہ کریں۔ بعد ازاں پارہ کو ایک بوت
مناسب مقدار میں ڈالیں۔ اور عرق بوٹی اندھا ہوئی سے بوت کو پر کریں اور چھلے پر
آنچ دیں جتنے کہ عرق خشک ہو جاوے دو بارہ بوت کو عرق مذکور سے پر کریں۔
اور خشک کریں۔ اسی طرح ایک سو اٹیس مرتبہ میں سیاب قائم الازکائیگا۔ اگر
یک ماشہ ازین سیاب قائم بریک تو لقلعی طرح کند قمر گرد و مجرب و آزمودہ +

(۵۵) عنایت شدہ از خوشحالی دلی مجرب بہ شوره قلعی ایک پاؤ پختہ
باریک میں کر ایک ویک گلی میں ڈالیں۔ اور اس پر آدھ پاؤ پختہ نو شاد ایک
ڈلی رکھ کر پارہ مصفے اور سک مصفے ایک ایک دام کی گرہ کی ہوئی اس نو شاد
پر رکھیں اور آدھ پاؤ اور نو شاد کی ایک ڈلی کا اس پر بحالت دیں بعد ازاں
ایک پاؤ شوره قلعی باریک میں کر اس پر ڈالیں اور خوب زور سے دبائیں۔
پانچ سیر پختہ چونکہ گلی آب نارسیدہ اس پر رکھیں جتنے کہ برتن پر ہو جاوے و سر پختہ نکر
آدھ گل حکمت کر کے چھلے پر سوار کریں اور آٹھ سیر پختہ لکڑیوں کی آنچ دیں۔
سرو ہونے پر احتیاط سے چونکہ کو علیحدہ کر لیں اور شوره قلعی اور نو شاد اور
گرہ کو علیحدہ نکال لیں۔ گرہ کو حفاظت سے رکھیں اور دو بارہ اسی شوره اور نو شاد
اور چونکہ میں ایک دام سم الفار کی ڈلی اسی طرح رکھیں کہ پارہ وغیرہ کی گرہ رکھی تھی
ویک گلی میں بند کر کے دو سیر لکڑیوں کی آنچ دیں اگر شوره کم دستیاب ہو یا
نکل ہی نہ لے تو اس کی جگہ اور شوره ڈال لیں۔ یا اس کی کمی کو پورا کر لیں۔ مترجم بعد
ازاں پائے دلی گرہ کو اس سم الفار کی ڈلی سے کھل میں غلط ملط کریں اور رخن
کتاب سے قطرہ قطرہ ڈال کر چار گھڑی تک کھل کریں تک کہ بنا کر حسب دستور شوره
نو شاد اور چونکہ وغیرہ کا دباو دے کر دو سیر پختہ لکڑیوں کی آنچ دیں تین دام اکیر
تیا نکلیگا۔ دو ڈبل میوں پر مل کر بوت میں کوٹوں کی آنچ پر رکھیں بغیر دوسرا گ کے
ڈبل چرخ کھا جاویں گے۔ فقرہ خالص خواہد شد۔ مجرب و آزمودہ +

۵۶) جبست مصفے آدھ پاؤ لیں اور پترے بنالیں۔ ایک بوت گلی میں سماگ

تیل۔ نمک سا بھجھیل کٹھی ایک ایک پاؤ غلط ملط کر کے نیچے اوپر پتھر پائے
جست کے دے کر گل حکمت کر کے ایک من پختہ اور پلہ دشتی کی آغ دیں۔ سرد
ہونے پر نکالیں۔ اور دوبارہ جست کے پترے بنا کر اسی طرح آغ دیں گیاد
بارہ آغیل میں جست مد نمک و سہاگ کے کشتہ ہو کر اکسیر ہو جاوے گا۔ ایک
یک تولہ مس صغی را طلا کند۔ نمک و سہاگ وہی پہلے ہوئے چاہئیں۔ تازہ کی
ضرورت نہیں۔

(۵۷) ہڑتال طبعی کو آٹھ ہر تک گل چاندی بوٹی کے شیرہ میں تر رکھیں
بعد ازاں خاکستر و سب کا دابو دے کر تھوڑی سی آغ دیں۔ ہڑتال سفید شگفتہ
نور پوری وزن برآمد ہوگی۔ حسب ضرورت کام میں لادیں۔

(۵۸) ایسا ب قاتم النار بحرب، باد و نمجان دشتی میں سودا غ کریں۔ اور
پارہ کو اس سودا غ میں ڈال کر اجڑانے مستخرج سے منہ بند کر کے آرد گندم کا
لیپ کریں۔ آرد گندم کی طرح روغن تلخ میں پکا دیں۔ اسی طرح ایک سو ایک
باد و نمجان میں پکا دیں۔ ایسا ب قاتم النار ہو جاوے گا اپنے کام میں لادیں (بحرب
جے مگر اس کتاب میں کسی شخص کا نام نہیں لکھا۔ خدا جانے نویسنده کا اپنا بحرب
ہے یا کسی اور کا۔ مترجم)۔

(۵۹) تجربہ صحیح آمدہ۔ گنگہ پارہ ایک دام تو اے گلی پختہ پر رکھیں
اور شیر باد و نمجان دشتی (معدن و برگ ہار) سے چو وہ دیں۔ حتیٰ کہ پانچ ہیر
شیرہ مذکور فروغ ہو جاوے۔ پارہ خاکستر ہو جاوے گا۔ اس خاکستر کو اسی
بوٹی کے شیرہ میں کھل کر کے گولی بنالیں اور اسی بوٹی کے نگہ و میں کھڑ کر
دیالوں میں بند کر کے اور گل حکمت کر کے دو سیر دس پشاک پانچک دشتی میں
لکھ کر آغ دیں۔ گولی پارہ بست ٹھکے گی۔ اس طرح کہ اگر اس کو آہرن پر رکھ کر استحضاب
سے پیش تو ٹوٹے گا نہیں۔ بکر چاندی کی طرح دماز ہوگا۔ بحرب راست و تجربہ
آمدہ۔

کشتہ ہڑتال طبعی نمک

پارہ تازہ و بحرب

گنگہ پارہ

بھول لاکھ
(۶۰)
کھو دس۔ او
لیپ کریں
ہوتا ہے
دشتی و دس
ملط کر کے
دس کا قتل
اور پھونک
ہو جاوے
مس و آرد زرد
پدر قہ سے
(۶۱)
خک کر کے
کر کے سار
ایک تولہ
میں کھل
پہ پانچ
حبہ پر یک
معائنہ کر
(۶۲)
خاص ج
اقل براد
کھل کر

ر کے نیچے اور پیر پڑ جائے
قی کی آنکھیں - سر و
ی طرح آنکھیں گیلیاں
پیر ہو جاوے گا کہ کشتی
نے چاہئیں - تازہ کی

کے شیرہ میں تر رکھیں
- ہر تال سفید شگفتہ

سوداں خ کریں - اور
کر کے آوند گندم کا
رج ایک سو ایک
میں لایں - مجرب
دیندہ کا اپنا مجرب

نے گلی پختہ پر رکھیں
- جتنے کہ پانچ ہیر
س خاکستر کو ای
ہ میں کھڑ کر

پا چکد شستی میں
پیر رکھ کر استھوڑے
پہلے است - تجھ پر

(۹۰) نمک سنگ سوا سیر پختہ ایک ڈلی لیں - اس میں کشتی نما چار گھل گڑھا
کھودیں - اور اس ڈلی کو نیچے کی طرف سے مٹی اور سرگین طرف سے رخلط ملکر کے
لیپ کریں - اور خشک ہونے پر اس میں چار دام خام زدام خام ۱۳۱ ماسہ کا
ہوتا ہے - مترجم (پارہ ڈالیں - اور اس ڈلی کو کونوں کی آنکھ پر رکھیں - اس کا
دستی وہ میں کثیر سفید ورس پھسکی کہ ہر ایک آدھ آدھ پاؤ پختہ ہو رہر س کو رخلط
مل کر کے اچھو دیں - حتیٰ کہ سب رس ختم ہو جاوے - چار گھڑی کے بعد اس
رس کا فصل نمک سے جم جاوے گا - اس کو بیخ کنگھی سے جو ابھی تر ہو ہلکا کر جلا دیں -
اور پھونک سے اڑا دیا کریں - تاکہ عمل میں خارج نہ ہو وکل مل قریباً چھ پیر میں ختم
ہو جاوے گا - مترجم (پارہ شگفتہ نکلے گا - یک ماسہ اس سیاب شگفتہ ہفتاد تول
اس دار زیر را طلاء و فقرہ کند - اور نمک مذکور اکثر بادی جوفی امراض میں مناسب
ہر وقت سے مفید ہوگا -

(۹۱) سم الفان آدھ پاؤ شیرہ آوند سے دس پیر تک کھل کریں اور نمک بنا کر
خشک کر کے دو کٹھنوں میں ایک پاؤ سا گریچے اور دس کرگل ملکت کریں خشک
کر کے سات سیر پا چکد شستی کی آنکھ دیں - سبز رنگ زرد کی طرح نکلے گا - بعد ازاں
ایک تولہ سنگھیا مذکور اور تین تولہ پارہ دونوں کو دو پیر تک عرق لیموں خاص
میں کھل کریں - اور دو مہیا ہوں میں بند کر کے کپڑوٹی کریں خشک ہو جانے
پر پانچ سیر پا چکد شستی میں پھونکیں - پارہ اور سنگھیا رکھ ہو کر نکلے گا - یک
جس پر یک ظہوس شاہجہانی گداختہ طرح وہ قدرت خداوند تعالیٰ را
معاذتہ کند -

(۹۲) از جاجی الحریجین بدست رسیدہ - و مجرب و معمول درست - تولاد
خاص جو ہر دارم سرسای لیں اور اس کا براوہ بنالیں سم الفان سفید ایک سیر سالی
اتل براوہ تولاد کو چار پیر تک کھل کریں - بعد ازاں سم الفان بنا کر چار گھڑی آوند
کھل کریں - بعد ازاں سم الفان بنا کر چار گھڑی آوند کھل کریں - پھر ایک گھڑی

صورت شرب وریسی دو آتش میں کھل کریں۔ ساؤدھ لکھ بن کر ایک بار ایک سے کھٹے
 میں ڈال کر مٹہ بند کر کے مٹہ پر گل حکمت کر لیں۔ ساؤدھ ۶ سرسای ایلوں کی آغ
 دیں (خواہ اس کو گری پیچھے یا نہ) اسی طرح تین سو ساؤدھ ۶ سرسای پوری کریں
 (یعنی ایک گھڑی شرب وریسی دو آتش میں کھل کریں۔ ساؤدھ ۶ سرسای کی آغ
 دیں۔ ساؤدھ ہر مرتبہ ایسا کریں کل عمل میں ۲۱۶۵ سرسای یعنی ۳۰۰۰ تولہ پانچلہ شتی
 خیر ہوں گے۔ مترجم) بعد ازاں ایک تانبہ کے سینٹ میں فولاد تیار شدہ ایک
 سرسای پارہ کے نیچے اوپر دے کر اوہ گل حکمت کر کے اڑھائی سیرادیلوں جگہ کی
 آچھیں۔ (مگر سینٹ تانبے والا آٹھائی ہونا چاہیے۔ جس میں کہ وہ دو پوری
 آجھاوے اور سینٹ میں کوئی جگہ خالی در ہے۔ مترجم) ہر مرتبہ ہونے پر نکال لیں
 جس کی سیر تیار ہے۔ ایک ماشہ ازیں کیسریک من قلعی را کفایت کند (بغیر پارہ
 کی آمیزش کے) یہ فولاد بذاتہ ایسی چیز ہے کہ جس کی نظیر دنیا میں ملنا مشکل ہے
 یہ فولاد صرف سات خوراک میں وہ کام آئے گا۔ جو آجکل کے استعماری
 و خیرہ حکیموں کی بڑی بڑی دواں دواں دواں اور نیز دواں دواں
 کے پٹے کبھی خواب و خیال میں بھی دگندہ ہو مترجم۔ یہ دواں اس بنا پر کرتا
 ہے۔ کہ ایک دفعہ مترجم نے فولاد کو شرب میں صرف پچاس پٹیں دی تھیں۔
 مگر ایک ایک پر کھل کر کے۔ اور اس فولاد نے پندرہ پندرہ خوراک
 میں پچاس پچاس سالہ نامردوں کو کام کے قابل بنا دیا تھا۔ مترجم۔
 (۶۳) شکر یک سرسای یک ڈلی (مگر نصف گلی کے برابر ہو)
 لیں اور ہونٹن آتولہ سار کو میدہ کی طرح کر کے شکر کے نیچے اوپر دے کر
 ایک پوٹلی میں باندھیں۔ ساؤدھ ۲۰ تولہ روغن زرد میں یک کر دھپی میں اس قدر
 کھائیں کہ روغن کو آگ لگ جائے جب سب روغن دھپی و پوٹلی و خیرہ جل جائے
 اس وقت آتولہ سار میں پوٹلی باندھ کر دھپی میں دھپی

پٹے بھی ایک ہی یا دو دفعہ
 مرتبہ ہر مرتبہ عمل کریں۔ مترجم
 کی دھپی میں تھوڑا سا ساؤدھ
 بند کر دیں۔ اور خیرہ
 اور دھپی میں ڈیڑھ پاؤ
 کے ڈال کر دگر مصالحہ
 اس میں اس طرح لٹکا
 میں ڈوب رہے۔ اور
 اس گوشت کو نکال کر
 کی جگہ اور ڈیڑھ پاؤ
 پورا کریں۔ گوشت کھا
 کرنے کے کام میں آئے
 (۶۴) شکر یک

ایک سرسای افیون
 شدہ ہاریک کر کے نیچے
 رکھیں اور اوپر سے
 نیچے نرم آغ دیں۔
 جل جائے۔ شکر
 (۶۵) شکر

سرسای لیں اور ایک
 ہاریک میں بند کر کے
 ایک پر کھل کر کے

کر ایک ہار ایک سے کٹو سے
 سرسائی اپلوں کی آغ
 ساٹھ آنچیں پوری کریں
 اور ۶ سرسائی کی آغ
 ۳۷ تولہ پانچلہ شستی
 میں فولاد تیار شدہ ایک
 ٹھکانی سیراپلوں کی آغ کی
 میں کہ وہ دوا پوری
 ہوئے پر نکال لیں۔
 غایت کن (بغیر پارہ
 دنیا میں ملنا مشکل ہے
 کے استہادی
 ت اور نیز ان حکیموں
 نے اس بنا پر کرتا
 جس میں دی تھیں۔
 بندرہ خوراک
 رقم
 کی کے برابر ہو
 نیچے اوپر سے کر
 میں اس قدر
 غیرہ مل جائے
 کر بھی میں جلاش
 دگو اس سے

پہلے ہی ایک ہی یا دو دفعہ میں شگرت قائم النار ہو جائے۔ مگر احتیاطاً سات
 مرتبہ ضرور عمل کریں۔ مترجم بعد ازاں اس شگرت کی ڈلی کو ایک بکرے کی دان
 کی ہڈی میں تھوڑا سا مغز نکال کر ڈالیں۔ اور اوپر سے مغز برآمدہ سے
 بند کر دیں۔ اور تعمیر سے ہڈی کا ٹنڈ بند کر کے ایک طرت تار باندھیں۔
 اور دیکھ میں ڈیڑھ پاؤ گوشت چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کیا ہوا اس پانی
 کے ڈال کر (مگر مصالحہ وغیرہ نہ ہو) اس تار کو اوپر لیکن لکڑی سے باندھ کر
 اس میں اس طرح لٹکا دیں۔ کہ ہڈی کا دو سرا کنارہ بلکہ کچھ زیادہ حصہ گوشت
 میں ڈوبا رہے۔ اور نیچے آغ دیں۔ جب گوشت خوب پختہ ہو جائے
 اس گوشت کو نکال کر مصالحہ وغیرہ ڈال کر نوش ہاں فرمائیں۔ اور اس
 کی جگہ اور ڈیڑھ پاؤ اسی طرح ڈالیں اور پکا دیں۔ جتنے کہ چالیس دفعہ
 پھرا کریں۔ گوشت کھانے والا آدمی مروہن ہا سے گا۔ اور شگرت طرح
 کرنے کے کام میں آئے گا۔

(۳۴) شگرت قائم النار ۲ سرسائی ایک ڈلی اور افیون خالص
 ایک سرسائی افیون کا شگرت پر لپ کریں بعد ایک پاؤ سیراپلوں اصاف
 شدہ ہار ایک کر کے نیچے اوپر اس ڈلی لپ شدہ کے دیکر ایک کڑا ہی میں
 رکھیں اور اوپر سے سوا سیر شدہ خالص ڈال دیں۔ چوٹھے پر سوار کر کے
 نیچے نرم آغ دیں۔ حتیٰ کہ آگ شہد میں لگ جائے۔ جب سب شہد وغیرہ
 جل جائے۔ شگرت قائم النار رکھے گا۔

(۳۵) شگرت۔ سون کھی۔ سگراخ۔ مردارنگ۔ کیس ہر ایک ایک
 سرسائی لیں اور ایک ہر تک شہد میں کھل کریں۔ دو گل حکمت شدہ
 ہاں میں بند کر کے چار دام پختہ اوپلوں میں آغ دیں۔ بعد ازاں تیرا میں
 ایک ہر کھل کر کے بدستور آغ دیں۔ ہاں طرح ترتیب ہا ایک سوا آغ
 پوری کریں۔ یعنی ایک دفعہ شہد میں کھل کریں۔ اور دو سری مرتبہ

شگرت قائم النار

سرسائی

تیزاب میں مگر ادویہ سب ہی ہوں) تیار ہو جائے گا۔ ایک رتی برتولس
یا نقرہ طرح دیکھ لیا کر دو +

(۶۶) پارہ - نوشادریک ایک تولہ - سنگیا سفید ۲ تولہ شہد خالص ہم تولہ
سب کو اکٹھا ایک پیر کھل کریں اور ایک بوتلہ مس میں (جو دو تولہ تانبہ سے تیار
کیا گیا ہو) اس دوا کو ڈالیں اور ازل سر پوش پتھر و صابون خمیر کر دہ شدہ
سے دین اور دوسرا سر پوش ایک سفال (ٹھیکری) سے اور ایک بوتلہ کی
تار سے خوب مضبوط باندھ کر تین کپڑوں کی خوب موٹا گل حکمت کیسے
گچ پٹ (آدھ گز مربع گڑھے کو اوپلوں سے پڑ کر کے آنچ دینا بچھڑٹ کہلاتا
ہے) بترجمہ آنچیں - جب آگ ختم ہونے کو ہو - ایک دو ٹوکے سا در اوپلوں
کے ڈال دیں تاکہ خوب پختہ ہو جائے - سوز ہونے کے بعد نکالیں اور تانبہ
صفی ۶ ماسہ - بوسج - کاشی - نقرہ ہر ایک دو دو ماسہ سب کو اکٹھا کر کے چھلکا کر
عین گداز میں اس دوائے تیار شدہ سے ایک ماسہ ڈالیں + بفضل ایزد
دوازدہ ماسہ نقرہ خواہ پیرا آدھ + خرچ میں لائیں اور اسی طرح ہر روز عمل کریں مگر
آئندہ کے واسطے ذخیرہ جمع نہ کریں +

(۶۷) حملان بیدارغ + قلعی تولہ - پارہ ۶ ماسہ دونوں کو گرہ کر لیں - اور ایک
تولہ شورہ قلعی ۶ ماسہ سنگیا سفید دونوں کو کھل کر کے ایک بوتلہ میں اس گڑھے
نیچے اوپر دیکر بوتلہ کا منہ خوب جھوٹی سے بند کر کے خفک کریں - دو سیڑھی اوپلوں
کی گڑھے میں آنچ دیں - بعد ازاں دوبارہ اسی طرح ۶ ماسہ سم الفار اور تولہ شورہ
قلعی با ایک کر کے نیچے اوپر دے کر بدستور آنچ دیں - حقے کہ نو آنچیں پوری
ہو جائیں - بعد ازاں اس گرہ کو ایک بوتلہ میں ڈال کر آگ پر رکھیں ساور نوشادریک
چکی دین گرہ چرخ کھا کرتے نشین ہو جائے گی - اس نقرہ جست ہر سہ تولہ تولہ فدان
پکھلا لیں - اور عین گداز کے وقت دوائے مذکور سے طرح کریں - اور قدرت
خدا کو ملاحظہ فرمائیں +

(۶۸) مجرب + نک
کہ خلط ملط کر کے بوتلہ
کام میں لادیں +
(۶۹) کسی از
پاؤ کو پر ادہ بنا کر پارہ
سنگ کھل کریں اور سنگ
گل حکمت کریں اور گڑھے
کے بعد نکالیں اور
آنچ دیں - اسی طریق
یک رتی یک تولہ مس

(۷۰) حملان
عرق نکالیں اور صا
ڈول جینتر ترکیب
میں خشک کر کے
کہ پانچ مرتبہ کریں
عرق یا روغن لیں
اور اس شکر و ساقی
پکھلا کر ایک گولی
(۷۱) شیرہ
سیر قلعی آب نار
سم الفار سفید کو
با ایک کر کے چا
سم الفار مذکور کر

کے گا۔ ایک سنی برتو لیس

تو لہ شہد خاص ہم تول

و دو قول تانبہ سے تیار

بالون خمیر کردہ شدہ

اور ایک پوسے کی

وٹال حکمت کر کے

نچ دینا بچہ پٹ کہلاتا

و لو کر سے اور اپلوں

بند نکالیں اور تانبہ

لو اکٹھا کر کے پھسل کر

بفضل ایرو

روزہ عمل کریں مگر

کر لیں۔ اور ایک

تر میں اس گرو کے

و دو سیڑھی اپلوں

خار اور تول شورہ

و نو آنچیں پوری

اور نوشاد کی

ہر تول تول وٹال

اور قدرت

(۶۸) مہربانک سنگ یا سانجھ ایک پاؤ۔ اور کھد ریا ایک دم بدلوں

کو غلط کر کے بوتہ میں آنچ دیں۔ نمک چرخ کھا جائے گا۔ اور ہانی بن جائے گا

کام میں لادیں +

(۶۹) اکیر از تجربہ سید عنایت اللہ معرفت شیخ چاند + سکھ مصطفیٰ آدھ

پاؤ کو برادہ بنا کر بارہ اور منسل کنیری پانچ پانچ ماشہ ملا کر آب لیموں سے چار پیر

تک کھل کریں اور ٹمکیہ بنا کر سایہ میں خشک کر لیں۔ دو گلی پیالوں میں بند کر کے

گل حکمت کریں اور گرٹھے میں اڑھائی سیر اپلوں جھگی کی آنچ دیں۔ سرد ہونے

کے بعد نکالیں اور بدستور چار پیر تک آب لیموں میں کھل کر کے اسی طرح

آنچ دیں۔ اسی طریق سے اکیس آنچیں پوری کریں۔ اکیر تیار ہو جائے گا۔

ایک رتی یک تولہ مس را طلا نماید +

(۷۰) ہمدان + تو نہری تلخ جھگی معہیل و برگ و زنج وغیرہ لیں اور اس میں سے

عرق نکالیں اور صاف کر کے چار پیر تک آدھ پاؤ شنگرف کو اس میں

ڈول جنتر ترکیب نسخہ نمبر ۳۰ ملاحظہ ہو۔ مترجم کریں اور نکال کر خوب

میں خشک کر کے پھر دو بارہ چار پیر تک اسی عرق میں ڈول جنتر کریں۔ حتیٰ

کہ پانچ مرتبہ کریں۔ بعد ازاں مغز تخم تو نہری تلخ سے پتال جنتر کے ذریعہ

عرق یادہ لیں اور اس سے شنگرف مذکور کو تین دن تک کھل کریں۔

بعد اس شنگرف کی چار چار رتی کی گولیاں بنالیں۔ بعد ازاں ایک تولہ چاندنی

پکھا کر ایک گولی طرح کریں اور ایک تولہ طلا حملان کریں +

(۷۱) شیر و زقوم (تھوہر) پندرہ سولہ سیر تیار کریں۔ اور رات کو ہم

سیر قلعی آب نار سیدہ اس میں ملا کر رکھیں۔ صبح صاف عرق لیں۔ اور دو تولہ

سم افکار سفید کو اس میں ڈول جنتر کریں۔ بعد ازاں اس کی پور چار ماشہ

ہر ایک کر کے چار دام شہد خاص میں ملا کر دو پیالوں میں بیچے اور پر

سم افکار مذکور کو دس کراب بند کر کے گل حکمت کریں اور ایک پیر تک کوٹوں

پانچ

میشی

میشی

میشی

کی آنچ پر پکائیں جس دو اتھا رہے۔ ایک تولہ مس پر رتی طرح کھیں۔ جملہ
ایز و قمر خواہد شد۔

(۷۲) سم الفار سرسای۔ قمر شتری ہر ایک ڈیڑھ ماشہ اول گرہ کر کے
برادہ بنالیں۔ اور سم الفار کے ساتھ ملا کر شروع اتھر کے شیرہ سے جو صابن
اور بغیر فحل وغیرہ کے ہوا تین پیر تک کھول کریں۔ اور ٹکیہ بنا کر ایک پتلے
سے کٹورہ میں سہ چار دام خام شیرہ شروع کے منہ بند کر کے صرف تین
پاچکد سستی کی آنچ دیں۔ مگر صرف اس وقت جبکہ ان سے دھواں نکل چکا ہو
اور اسی طرح دو بار تین پاچکد سستی کی آنچ دیں۔ بعد ازاں دو پیالوں میں بند
کر کے اور شیرہ مذکور ڈال کر آدھ پاؤ اوپلوں کی آنچ میں پکائیں۔ اور اسی
طرح یکس آنچیں دیں۔ اگر ہر آنچ کے بعد آدھ پاؤ اوپلے بڑھاتے جائیں۔
مثلاً پہلی دفعہ آدھ پاؤ کی آنچ تو دوسری دفعہ ایک پاؤ کی۔ اور تیسری دفعہ
ڈیڑھ پاؤ کی بل بذقیاس۔ حتیٰ کہ آخری آنچ دو سیر اور اڑھائی پاؤ کی ہوگی۔
اور ہر مرتبہ حسب ضرورت شیرہ ڈالتے جاویں۔ مترجم (خوراک ایک پاول
سے چار پاول تک یا حسب ضرورت و کیفیت مزاج پان میں۔ قوت باہ۔

اساک۔ نفوذ و درجہ ہوگا۔ اور بھوک بڑھائے گا۔ سنار برسوت
دعیٰ مفصل۔ فوہ۔ قنہ۔ وغیرہ مسلک و مشکل امراض کے واسطے اکیس ہے
نخر است و نخر آدھ۔

(۷۳) سم الفار سفید۔ اڑھائی دام خام۔ ایک پاؤ پختہ خوش شروع
کے نگہ میں رکھ کر پوٹی باندھیں۔ اور ایک برتن گل میں سات سیر پختہ برگ
خود رخ میں قند جھنکریں تاکہ تمام شیر جذب ہو جائے۔ اور پتے
بالکل خشک ہو جائیں۔ اجساد کے جذام کو دور کرتا ہے۔ اور ان کی سماہی
کو فنا کرتا ہے۔ بحکم خداوند قادر تعالیٰ اور اس میں ایک بڑا بھاری بھید
ہے۔ تیار کرنے کے واسطے استاد چاہیے۔ اصل کتاب کے یہی الفاظ ہیں

خدا جانے اس
کر سکتے دور نہ

چاہیے آنچ
(۷۴)

شیخ دام اور
نیم سا بھر

خشک کو چکنے
کٹورہ کے

بر آید۔ اور
دام سے مراد

بھیں۔
(۷۵)

تو ایک دام
شیرہ مسلک

بہال گوشت نیچے
فلسفہ اور طر

(۷۶)

ہو لیں اور
نحوہ بنا کر ایک

یکس رنگ شیر
اس طرح سا

(۷۷)

پارہ کے

سپر رقی طرح کوں۔ بفضل

دیڑھ ماٹھ اول گرہ کر کے
اتر کے شیر سے جو صاف
اور تکیہ بنا کر ایک پتلے
مست بند کر کے صرف تین
دن سے دھوئیں نکل چکا ہوتا
انڈال دو پیالوں میں بند
خ میں پکا تیش۔ اور اسی
پٹے بڑھاتے جاتیں۔
اؤ کی۔ اور تیسری دفعہ
الہ حانی پاؤ کی ہوگی۔
(خوراک ایک پیالہ
دن میں ۳ قوت باہ۔
کا۔ سنار پر سوت
کے واسطے اکیس ہے

پختہ خوش خورج
تیسرے پختہ برگ
نئے۔ اور پتے
ورائن کی سیاہی
ابھاری بھید
یسی الفاظ ہیں

خدا جانے اس میں کیا بھید ہے۔ کوئی خاص عمل اگر مخفی رکھا گیا ہو تو ہم کچھ نہیں
کر سکتے ورنہ عمل صاف ہے۔ صرف ڈول جنتر کی ترکیب شیک طور سے کرنی
چاہیئے آج نرم اور دھیمی ہو کہ عرق میں جوش نہ آجائے۔ مترجم ۵۰
(۴۴) سم الفار سفید ایک دام۔ پانچ دام لعاب گھیکواری میں حل کر کے
پانچ دام از زیر کے پتروں پر لپیپ کریں۔ اور سایہ میں خشک کر کے دس دام
نہک ساتھ ایک کوزہ گلی میں نیچے اوپر دے کر سات کپڑوں کی کریں۔ اور
خشک کو چکنے کے بعد سوا من جنگلی ادبوں اور دو سیر کیکر کی گڑھی میں جو
کٹورہ کے نیچے اوپر دی گئی ہو) آج دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکالیں نفقہ
پر آید ۵ اس نسخہ میں وزن سیر سے مراد شاہجہانی سیر ہے۔ اور وزن
دام سے مراد ایک فلوس ہے۔ جو چوگاہ ماسہ ہوتا ہے۔ یعنی دام خام
بھجیں۔ مترجم)

(۴۵) از تجر پوسید محمد۔ اگر سم الفار سفید قائم النار شد ہر بل جائے
تو ایک دام لیں۔ اور اس کو اقل آدھ پاؤ روغن جمال گوشت اور دو سری مرتبہ
شیر و عسل ایک ایک پاؤ کا علیحدہ علیحدہ ہو دہ دیں۔ اور دو پیالوں میں مغز
جمال گوشت نیچے اوپر دے کر گل ملکت کر کے پانچ سیر جنگلی ادبوں کی آج دیں ۵
گلت اور طرح کے قابل نکلے گا ۵

(۴۶) گشتہ پارہ بخرپ حکیم سیف الدین پارہ ایک دام یا جتنا ضرورت
ہو لیں اور اس کو شیرہ شامترہ میں قطرہ قطرہ ڈال کر بارہ پھر کھل کریں اور
غلولہ بنا کر ایک ایک مشت سفوف شامترہ خشک نیچے اوپر فیکر شیشہ آتش میں
لکھیں مگر شیشہ اتنا ہو کہ اس طرح پر ہو جائے، اور بالو جنتر میں چار پتر تک آج دیں
اس طرح سات بار کریں۔ سیما اب کسیر خواہ شد دس را طلا خواہ کرد ۵

(۴۷) بخرپ شیخ دانیال ۵ سفوف شامترہ خشک ایک ایک مشت
پارہ کے نیچے اوپر ایک شیشہ میں دیں اور منہ بند کر کے چار پتر تک بالو جنتر

سیر

موتی

سیر

کی آنچ دیں۔ بعد سر کرنے کے نکالیں پارہ شیشہ کے گکے میں چسپان ہوگا۔ آکر دوبارہ اسی طرح آنچ دیں۔ تین چار شیشوں میں اڑنے سے رہ جائے گا اور کنکر لوں کی طرح ہو جائے گا۔ اسی طرح سات شیشے پورے کریں۔ تیار ہو جائے گا۔ ایک مٹی بریک تولہ رصاص طرح کندہ مراد حاصل کر دو۔

(۷۸) تجربہ الجربہ سم الفار ایک تولہ شیرہ کشوہر فار وادو برگ بکامین

میں کہ ہر ایک آدھ آدھ سیر ہو جائے۔ جب بو آتی شروع ہو جائے۔ آکر لیں اور ایک سیر خاکستر زنج باند لیں۔ نیچے اوپر دے کر ایک پیر معمولی آنچ دیں اور نکال کر شیراک میں کھل کر کے نکلیے بنا کر دو پیالوں میں بند کر کے ایک من پیلوں صحران میں گڑھے میں آنچ دیں۔ بعد ۱۴ ماہ پارہ بڑا مال ۱۴ ماہ سم الفار مذکور کے ساتھ ملا کر کھل کریں۔ اور شیر کے ذریعہ نکلیے باندھ کر شیشہ گل حکمت شدہ میں بند کر کے بارہ پیر تک بالو جنت کی آنچ دیں۔ سر د ہونے کے بعد نکالیں۔ پارہ اور بڑا مال کے جوہر اطراف شیشہ میں چسپان ہوں گے اور سم الفار و خشک ہو جائے گا۔ ایک دو پامل ہندام والے کو بان میں نکالیں انشاء اللہ آٹھ گائے تین ہفتہ میں شفا حاصل ہوگی۔ اور تمام امراض مہلکہ کو دور کرے گا۔ اور بھوک پانچ پیر تک بڑھ جائے گا۔ تجربہ است تجربہ آدھ

(۷۹) ایک کٹوری پانی سرسای جت سے تیار کریں۔ اور اس میں ایک

سرسای سم الفار ڈال کر کسی پورے یا مٹی کے برتن میں رکھ کر چھ لٹریں پر سوا کریں۔ اور نیم آنچ کریں۔ شیشہ چمکنی کا دس پیر تک چھوڑ دیتے جائیں۔ حتیٰ کہ سم الفار کی گرہ حل ہو جائے۔ اور کٹوری جت تکلف ہو جائے

اور حال سیر شیرہ غری ہو جائے گا۔ جب کٹوری خوب پھول جائے تو اس کا عرق لیموں میں ڈال دیں۔ اس کا پھلاؤ بیٹھا جائے گا۔ نکال کر ایک سو میں لیں۔ ایک مٹی بریک تولہ من صحران طرح کندہ نقرو شود اور اگر اس کبیر کو شہد

میں حل کر کے پیسہ پر لپ کریں اور دو پیالوں میں بند کر کے تین سیر جھلی

ادویوں کی آنچ دیں

(۸۰) سم الفار

میں ڈال جنت کریں۔

دو پیالوں میں بند کر

کریں ایک برنج پیک

(۸۱) تجربہ

یک ۱۴ ماہ شیر عسکر

نکلیے ہر میں سخت کر

ایک کپڑوئی کر کے

پر طرح کریں۔ زندہ

(۸۲) ایک

اس میں چھوٹا سا گڑ

ٹولی سم الفار اس میں

پانچ شورہ قلی اور پڑا

آگ دیں اگر متور

کھولیں۔ اور

سے نکال دے ہو

کی طرح ایک رتی

ترتیب کردہ شدہ

(۸۳) ہر

پیشگی سفید

نقرو ہر سے کھر

پانچ کپڑوئی کر

کے گھے میں چسپان
 سے اڑنے سے رہ
 پٹے پر چسپان کریں۔
 دھواں مل کر دو۔
 ہر فارغ ہونے پر بکھڑ
 سے اڑنے سے اڑ لیں
 پھر معمولی آغی دیں اور
 کر کے ایک سن
 رہ پڑ جائے ماسہ
 ذرا دھکیے ہاندا کر
 کی آغی دیں۔ سرد
 چسپان میں چسپان
 کے کو پاؤں میں رکھ لیں
 راض مسکد کو دھو کر
 بھر بہ آدہ
 اور اس میں ایک
 دھوے پر سوار کریں۔
 بیتے جائیں۔
 شگفتہ ہو جائے
 جا سے تھوڑا سا
 مال کر یا ایک سو
 کیر کو شہد
 زمین میں بھونگی

درمیان کی آغی دیں۔ تمام میں نفوذ کر جا کے گا۔ اور سفید نقرہ بن جائے گا۔
 (۸۰) سم الفار سفید ۲۱ ماشہ کو شیر لیموں و شیر بکھیرہ ایک ایک
 میں ڈال کر ہل کر دیں۔ بعد ازاں سفیدی بیضہ مرغ و شیر و تخم اندمان میں کھل کر کے
 دھواں مل کر دو۔ آدہ سیر لیموں و شیر لیموں میں آغی دیں۔ الہی طرح چار آنچیں پوری
 کریں ایک برنج ایک تولہ اس را فقرہ کند۔ بحرب است۔
 (۸۱) بحرب طرب۔ سم الفار زرد۔ ایک دام کو آب لیموں میں لکھ کر کھل کر کے
 ایک دام شیر عشر (آگ) کو بند کر دیکھ کر کھل کر کھیں۔ اور بعد ازاں ایک دام اناب
 کھل کر میں سخن کر کے کھلیے بنا کر پینٹ مٹی میں رجو کاغذ لیموں کے برابر ہو کر کھیں۔
 ایک کپڑی کر کے کھل کر پاؤں جھلی اوپلوں میں آغی دیں۔ ڈیڑھ چاول ایک تولہ اس
 پر طرح کریں۔ سرد کر دو۔ بحرب۔

(۸۲) ایک ایک گلی میں آدہ پاؤ پختہ شورہ قلعی باریک کر کے بچھا دیں۔ اور
 اس میں چھوٹا سا گڑھا کر لیں اور ایک بیضہ مرغ کی زردی اس میں ڈال کر ایک دام
 قلعی سم الفار اس میں رکھیں۔ اور ایک بیضہ مرغ کی زردی اور اوپر طرح کریں آدہ
 پختہ قلعی اوپر ڈال کر اس کا سنہ بند کریں۔ اور چھوٹے پر سوار کر کے لکڑیوں کی
 آگ میں دگر متوسطہ دھو کر آغی ہو (کال چار پتر تک سرد ہونے کے بعد منہ
 کھولیں۔ اور تھوڑا سا پانی ڈال دیں۔ تھوڑی دیر میں شورہ سم الفار کے اوپر
 سے نکلے ہو جائے گا۔ اور آلی سم الفار شگفتہ برآمد ہوگی۔ ایک سفید
 کی طرح ایک رقی ایک تولہ زیر پر طرح کریں۔ قمر شود بحرب است۔ سرد
 مرقہ کر دہ شدہ است۔

(۸۳) ہر تال۔ چون صدف (جو صدف جلا کر تال کیا گیا ہو) پھلکا بیضہ مرغ
 بکھری سفید بریان ہر ایک ایک تولہ۔ برادہ نقرہ ۲۱ ماشہ۔ سوا پاؤ شیر
 تھوڑا سا کھل کر کے کھلیے بنا کر نکال کریں۔ اور کھوڑہ گلی میں بند کر کے
 پانی کپڑی کر کے خشک کر کے گڑھے میں میں سیروشی اوپلوں کی آغی دیں

میان

مٹی

قری

کیر

سفید رنگ بچھے گا۔ دس ترجمہ نے اس کا ترجمہ کیا ہے۔ صبح اُترا ہے۔ مگر پہلی آنچ
 میں سیاہ رنگ لکھا۔ دوبارہ آدھ پاؤ شیر مذکور میں کھل کر کے دس سیر اور پلوں
 میں دوسری آنچ دی۔ سفید رنگ لکھا۔ مترجم (خوراک ایک پادل سے ایک
 مٹی تک مناسب مزاج پان میں کھلا دیں۔ ایک ہفتہ میں تپ و ق تپ
 لرزہ۔ جریان۔ خون شکم۔ خشکی بدن وغیرہ امراض سے کئی صحت حاصل
 ہو جاتی ہے۔ اگر طالع یا دہ باشد بر تعلق دس نیز طرح خورد و حضرت مشاہ
 معصوم دکنی کے فرمائے پر عمل کیا گیا۔ صبح ہے اور عجب ہے۔ ہر چند کہ
 کہتے ہو گا بستر ہو گا۔

(۸۴) ہر مال طبعی سب خشالیں۔ اور دو پیالوں میں دو ٹمکیہ نار چیل تازہ
 کی نیچے پورے کر کپڑی کریں۔ خشک ہونے کے بعد چار ادھ پلوں سے
 آنچ دیں کہ شیر و تاجیل خشک ہو جائے اور تھوڑی سی سوختی اور پر آجائے
 اسی طرح چالیس آنچیں پوری کریں۔ قائم النار ہوزن بیکھے گی اور فصد کے
 کام میں آئے گی۔

(۸۵) آگشتہ تاجہ سفید رنگ۔ ایک دام پختہ تانبہ کو ہستیل کے برابر پترا
 بنادیں اور آہن جلا دکر بھی آہنی میں رکھیں، اور نیچے درخت ڈیل و ڈھاگ
 کی آنچ کریں۔ زخا کثیر سفید کے دس سے چودہ دیں۔ مگر ایک ایک قطرہ۔ جتنی کہ
 آدھ پاؤ پختہ دس جذب ہو جائے۔ دس بارہ پیر میں یہ عمل ختم ہو گا۔ سفید
 رنگ گھٹک کی طرح ہو جائے گا۔ جاذب رصاص است و بخور ان قایہ عظیمہ
 راس نسخہ کی بہت تعریف کھی ہے۔ اور نسخہ دوبارہ بارہ ورق کے فاصلے پر
 بھی لکھا ہوا ہے۔ مترجم)

(۸۶) ترکیب بر آدھ من از گند حاک۔ ایک مٹی یا گلی برتن میں گند حاک
 و سابی برابر آدھ سیر ڈالیں۔ آدھ من میر پختہ پانی بھی ڈال دیں۔ سر پال کر کے
 چھلے پر سوار کریں۔ مگر چولہا ایک ہی طرف سے کھلا ہو (اور ایک

ہر مال طبعی

کوتہ تانبہ

ترکیب از گند حاک

پھر سوتلی بیٹی نکلاؤں کی آنچ کریں۔ حتیٰ کہ سب پانی خشک ہو جاوے۔ اور
 آنچ دیں۔ تاکہ کنبہ بھی ربو تہ نشین ہوگی) جل جاوے۔ سو سو ہونے پر یکجا
 کریں۔ اور پانی سے دھوئیں۔ ریت کی طرح تہ نشین ہوگی مادہ الحیات دیکر
 زندہ کریں (تانبہ نکلے گا۔ مگر بھڑبھڑا۔ وہ کنبہ بھالو خشک کی آنچ دیں۔ نرم
 ہو جاوے گا۔ بھرب (اگر اس تانبہ میں جبکہ یہ بھڑبھڑا ہو سیلاب کافی مقدار میں
 مسک کی صورت ہو جاوے گا۔ جب یہ مسک کی صورت ہو جاوے۔ تو غم نہوار
 بے سفید ایک ایک تولہ بار یک کر کے اس مسک کے نیچے اوپر دے کر
 ایک کٹورہ میں بند کر کے کافی مقدار میں آنچ دیں۔ مختلف ہو جاوے گا اور
 قابل طرح نکلے گا۔ مترجم)

(بعد) سکر مصفی آدھ سیر مناسب ہے کہ مروار رنگ سے بار الحیات
دے کر کھل لیں اور شکرٹ پاؤ۔ دونوں کو شیر ترنج میں پانچ روڑ سحق کریں۔
اس طرح ایک پہر کھل کریں اور ایک پہر دھوپ میں رکھیں۔ کل دس پہر کا
کھل ہوگا۔ اور دس پہر دھوپ۔ مترجم، بعد ازاں ایک دو بڑے بڑے
ترنج میں چند کر کے گل شکست کریں۔ اور بارہ پہر تک بالو جستر کی آنچ دیں اسی
طرح تین آنچیں پوری کریں۔ اکیر خواہر آدھ از میں اکیر یک جبہ برودہ اسے نقرہ
پامس کن۔ خمس گرد۔ بقرہ آدھ است۔ (اگر دس جزو تانبہ میں ایک جزو لقرہ
طالیں اور اس اکیر کو طرح کریں۔ تو خالص ٹھکے گا۔ مترجم)

(۸۸) جلیانے رنگی دو سیر پختہ لیں۔ اور پانی صاف سے دھو کر دھوپ
 میں خشک کر لیں۔ خشک ہونے کے بعد آٹھ سیر شیر گاؤ میں پکا لیں۔
 جتنے کہ ایک پاؤ دو دھ رہا ہے۔ اُتار کر ایک ہا در پر بچھا دیں کہ اوپر دالا
 جھٹ خشک ہو جاے۔ نیچے کی طرف کچھ تری ہاتی رہ جاے۔ اس سے
 اُتار لیں اور فوراً سیر شہد عا کر ایک چھنی کے برتن میں پانی دن رات
 صاف شدہ۔ سنگ۔ گچی۔ ہونی دھات کوئی دھرم

دار الكتب فيق الاطراف

ہے۔ صبح اُترا ہے۔ مگر پہلی آغی
میں کھل کر کے دس سیرا و پھیل
خوراک ایک پاول سے ایک
ہفتہ میں تپ و ق تپ
اور امراض سے کئی صحت حاصل
طرح خود حضرت شاہ
ادب غریب ہے۔ ہر چند کہ

دلوں میں وہ بکریہ مار چیل تازہ
 کے بعد چار اور پلوں سے
 ہی سو فٹلی اوپر آجائے
 زون بکریہ کی اور فضلہ کے

تانبہ کو ہتھیلی کے برابر پترو
 چھ وردخت پھل و ڈھاک
 مگر ایک ایک قطرہ حتیٰ کہ
 میں یہ عمل ختم ہوگا۔ سفید
 ست و بخور و ن فایہ عظیم دارد
 بارہ ورق کے کاغذ پر

اسی رنگی رتق میں گندہ حک
ہیں۔ سرپاٹ میں کر کے
کھلا رہو اور ایک

پڑا رہنے دیں۔ یہ علاج گزرنے کے بعد وہ ہلیدہ روز کھالیں اور ایک ایک انگلی شہد
چاٹ لیں۔ چند مدت متعال کریں اور قدرت خدا ملاحظہ فرمائیں۔ تصدق پاہ اور
تمام دماغی و متعدی امراض و قریبائل بلقی و سوداوی امراض کے واسطے مفید ثابت
ہوگا۔ حجر بزرگ دیکھیں۔ مجرب للجر ب۔

(۸۹) ترکیب انعقاد سیماب ۴ رس عطسک۔ بھنگرہ۔ بسکچہ۔ قینوں کو
پانچ پانچ سیرلس۔ اور طلا کر ایک دیکچہ میں ڈال کر چو لھے پر سوار کریں۔ اور پارہ
سب منشا لے کر سات ۲۰ دلی پوٹلی میں بانٹا کر ڈول جنتربھاپلی اٹھارہ پیر تک
مستعمل آنچ سے کریں ۴ پارہ غلیظ شدہ برآمد ہوگا۔ اگر آگ پر رکھیں۔ تو نقرہ
ہو جائے گا ۴

(۹۰) برگ مناسب (مندی سبز) چار دام خام لیں۔ اور پیس کر نصف ایک
کوزہ میں پچھا دیں۔ اور اس پر ایک دام پختہ سیماب پوٹلی میں بانٹا کر رکھیں۔
اور باقی سفوف حٹا دس پر ڈال کر کوزہ کا منہ بند کریں۔ ایک پاؤ بھر
اوپلوں کی آنچ دیں اس طرح کہ اول اوپلوں کو آگ لگا میں۔ جب دھواں
عمل چکے تو اٹھ کوزہ گواہ میں رکھ دیں۔ غرضیکہ پوٹلی نہ جلے۔ مترجم اسی طرح
ایک سو ایک آنچ پڑی کریں دہر بارہ منانی ہو ایک سر سا ہی پارہ قائم النار
منقذ ہو کر نکلے گا۔ اور ایک سنی ایک تولہ مس کو طلا کرے گا۔ و اگر اس پارہ
مطبوخہ کو ایک کوزہ میں آدھ پاؤ بار ایک شہد بھیسٹ لے آدھ دے کر بند کریں
اور اڑھائی سیر اوپلوں کی آنچ دیں۔ تو سیماب شکستہ برآمد ہوگا۔ اور ایک
سنی دس تولہ مس کو طلا کرے گا۔ اگر پہلا عمل صحیح ہے۔ تو یہ عمل یقیناً اس میں اتنی
طاقت پیدا کر دے گا۔ مترجم

(۹۱) از حجر بنو شمالی دلی گیار بار در دست شدہ۔ پھٹناک تیلیہ ہنلی
بطبی۔ گندھک آٹولہ سار۔ منسل کیسری۔ سہاگہ تیلیہ ہر ایک ایک دام
پارہ مصفی۔ نرہسی سیاہ۔ ابرک سیاہ ہر ایک دو دام روغن خالص رکے

کونیکہ

۱۰۵۱۵۱

کونیکہ

در ایک ایک انگل شمشیر
بائیں بھٹکتا ہوا اور
اسے مفید ثابت

وہ بکھرے تینوں کو
ارکریں۔ اور پارہ
جالی اشارہ پرتک
پر رکھیں۔ تو فقرہ

دریں کثرت ایک
میں ہاتھ کر رکھیں۔
ریں۔ ایک پاؤ بھر
میں۔ جب ڈھواں
جلے۔ مترجم اسی طرح
سایہ پارہ قائم النار
کے گا۔ اگر اس پارہ
پر دے کر بند کریں۔
رہو گا۔ اور ایک
عمل یقیناً اس میں اتنی

بھٹناک تیل ہر تیل
ہر ایک ایک دام
مروغن خالص رک

نقطہ پرکین سے نکالا گیا ہو، چار دام سب کو ہر ایک پس کر چار پرتک رس نیب
وکنار سے کھل کریں اور خشک کر کے شیشہ آتش گلی محبت شدہ میں بند کر کے
بارہ پرتک مروغن بیدانجیر کے چراغ سے آنچ کریں (مگر آخر ایک پرتک کی آنچ
خوب تیز ہو۔ لیکن چراغ ہی کی ہو) ختم ہونے کے بعد اسی جگہ چار پرتک
سرد ہونے دیں۔ بعد ازاں نکال کر حفاظت سے رکھیں۔ ایک حبیبہ برصد
تو اس نخاس مصفی طرح کنند شمس کامل گردور اگر نخاس مصفی دستیاب نہ ہو۔ تو
... تو اس نخاس غیر مصفی پر ایک تو اس کیر طرح کریں کام بن جائے گا۔ اور اگر
تانبہ بھرا ہو جائے وہ بھی اکیر ہے۔ اس کو مس مصفی و فقرہ ہموزن پر طرح کریں۔
وہی عمل کرے گا۔ زار یقینی امر ہے۔ کہ اگر اس کو کم عیار پر طرح کریں۔ تو اعلیٰ
ہو جائے گا، مترجم +

(۹۲) مروغن گن حکم بہ ترب سطر کلان رموٹی اور بڑی سی مولی لیں۔
اور اس کو ایک طرف سے شکاف کر کے کھودتے جائیں۔ حتہ کہ دوسری
طرف بھی سوراخ ہو جائے۔ گن حکم آدھ پاؤ پختہ۔ نو شادرم، سرسہای
باریک کر کے اس میں پڑ کریں۔ اور بقیہ خالی جگہ اجڑائے مستخرجہ سے بند کر کے
گلی محبت کریں۔ مگر چل طرف کے ہر ایک سوراخ کو کھلارہنے دیں۔ ایک گڑھا
کھود کر ایک چینی کی پیالی میں اس مولی کو رکھیں۔ اور اگر دگر دپانچ چھ سیر اوپلوں
کی قصوری قصوری آنچ دیں۔ بفضل خدا تیل ٹپک آئے گا۔ کام میں لائیں۔ یہ
عمل ایک نادان سے حاصل ہوا ہے۔ جو ایک افغان کے کہنے سے کر رہا تھا۔ اور
اس امر سے ناواقف تھا کہ اس کام میں آتا ہے +

(۹۳) اکیر بنیل سرنخ از شمع چاند + سم افار سرنخ خالص۔ ونگرت ایک
ایک دام۔ ہر تال پارہ نصف نصف دام رچالیس دام شیر زقوم میں کھل کر کے
نگیر بنا کر خشک کر کے بوتہ گلی میں بند کر کے شحانی سیر پانچہ شتی کی آنچ دیں۔ اکیر
طلا غار شد +

دریں گن حکم

دریں گن حکم

(۹۴) ایک کھلے منہ کا شیشہ لیں۔ اور سولہ دام عطسک تازہ میں کراس میں
فرش کریں۔ اور وہ درم پھنکری میں کر دوسرا فرش کریں۔ چار دام کندھک ایک
شدہ ڈالیں۔ اور اس کے منہ کو سریلیانی (ترکیب نسخہ نمبر ۳۲ میں دیکھیں) کر کے
سوار مرچ گڑھے میں بڑی اسپ (گھوڑے کی لید) میں دفن کریں۔ اس پر چار
انگل موٹی خاک بکھادیں۔ پورے پچیس روز بعد نکالیں۔ اور یہ گے اوپر دو ماسہ
روغن مٹے گا۔ فقط یہی است اور نامرد کو مرو کرتا ہے۔ ایک جوگی کا عمل ہے
(۹۵) ترکیب شگرت معمول برابر ششیخ مراد کہ یقین چااول خوراک سے

بارہ سیر طعام کی بھوک پیدا کر دیتا ہے۔ یہ معمولی اور ضعیف تعریف ہے۔ شگرت
ایک دم ایک ذل ایک پونلی میں باندھیں۔ اور کر پھی میں رکھ کر چار چار ہر ترک
ریش کٹائی۔ ریش و صورتہ۔ ریش برگ آگ۔ ریش اورک۔ ریش برگ سرس ریش
بسکیرہ سے ترتیب وار چودہ دیں۔ بعد ازاں اجوائن خراسانی۔ لسن ایک پونہ تھیں
وہو بھوئی خشک پانچ پانچ دام لیں۔ اور ہاویک کر کے رس عطسک یا
بول پچہ مادہ گاڑ میں نمیر کر کے اس شگرت کو اس میں رکھیں۔ اور غلول
بنکر کپڑا بیدیش۔ چار لپ کر کے (مگر یہ سب ایک کا خد کے برابر ہونا
ہو۔ اور ایک کے خشک ہونے کے بعد دوسرا کیا جانا چاہیئے۔ خشک
کریں اور ایک گڑ مرچ گڑھے میں خشک بڑ میں آخی دیں۔ سفید جوگی رنگ
مٹے گا۔ مگر بہت ہی سفید نکلتے تو بے نظیر ہے۔ تمام بیماریوں میں کام آئے گا

بجرب است *

(۹۶) بجرب خوشحال دلی *۔ سباب صفت شیرہ بوٹی تاج فردس
دخواہ کسی رنگ کے پٹول دلی ہو کال ہے) میں اس قدر کھل کریں۔ کہ
بارہ ٹائب ہو جائے۔ دو پیالوں میں بند کر کے گل حکمت کریں۔ اور تنور
خاتر دہنی جس وقت کہ اس میں روٹی پختہ کرنے کی طاقت نہ رہے ہیں

نورانی

کرم شگرت الکر اول

کتاب الکر

ہو جاے (زیادہ سے زیادہ سات اور کم سے کم تین آنچوں میں کشت ہو جاے گا۔ مترجم) اور ضروری ہے کہ گندھک بھی ہموزن ساتھ دیں۔
 اخیر میں اصلی وزن پر کھچے گا۔ تمام عمر میں تین مرتبہ کھانا کافی ہے۔ قوت
 باہر آتے بھوکہ بہت ہو جاے گی۔ اور کھانے والا اس کے فوائد معلوم کر گیا۔
 تجربہ میں آیا ہے کہ تین تین پہر کی بھول کی دو تین آنچوں میں پارہ قائم اور
 اور شلغٹہ نکلتا ہے (اور ضرور ہے کہ گندھک بھی ہموزن ساتھ دیں۔
 اس کے یہ معنی ہیں کہ ہر آنچ میں پارہ کے ہموزن گندھک کی دو ٹمکیہ بنا کر

بیالوں میں بچے اور دریا کریں۔ مترجم)

(۹۷) گندھک آٹول سارونج دام پارہ ایک دام چالیس روز تک
 شیرہ ایک یا تیزاب روٹکھار میں کھل کریں۔ اور کانی کی دو کٹریوں میں بند
 کر کے گل حکمت کریں۔ گھوڑے کی لہد میں گز مرچا گڑھے میں دفن کریں۔ چالیس
 روز کے بعد نکالیں۔ قدرت خدا سے تیل ہو جاے گا۔ نقطہ بدیہی است۔

(۹۸) مٹا تیلیہ پانی چھ گرہ لیں۔ اور پانی میں گھس کر پاس رکھیں۔

ایک سرسائی ورنی پیسہ کو کم از کم گیارہ اور زیادہ سے زیادہ جتنے
 ہو سکیں بھٹا دیں۔ اور اسی قدر شیرہ انبل میں بھٹا دیں۔ بعد ازاں دو
 سرسائی برگ منا بچے اوپر دے کر وہ ایلوں میں (جو تین سیر وزن
 کے ہوں) آنچ دیں۔ اسی طرح تین آنچیں دیں۔ پھر زینج بسکیرہ خشک
 تین سیر غم کو ب کر کے ایک دیگچہ گلی میں پیسہ کے بچے اوپر دے کر دگر
 پیسے پٹے کاغذ میں لپیٹ لیا گیا ہو، مذ بند کر کے لیپ کریں۔ اور
 ایک گڑ مرچا گڑھے میں گچھٹ آنچ دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکالیں۔
 سفید رنگ کشت کھچے گا۔ نورک ایک چاول تین گنی بھوک بڑھا دیتا ہے۔
 تمام خشک و مزین امراض کے واسطے مناسب بدرقہ کے ساتھ اکسیر
 ہے جو جیکر اس کے خواص عام مشہور ہیں۔ بھرب الجرب ہے

نقطہ بدیہی

نقطہ بدیہی

کر اس میں
 ایک

میں کر کے

س پر چار

پر دو ماہ

کا عمل ہے

سے

ہے شکر

پھر تک

سرس

ایک پوختے

طک یا

میں اور غول

کے برابر مٹا

بے خشک

غید جوگ رنگ

میں کام آجیگا

ماہ خود س

ل کریں کہ

میں اور تنور

نہ رہے میں

بما ب کشت

(۹۹) گندھک آؤلہ سار کو شلخ کنوار میں بند کر کے اکیس مرتبہ آٹخ دیں
مگر ہر بار نئی شلخ ہو۔ پھر گندھک پارہ مصطفیٰ ہونٹن شیر مدار میں بارہ پرت تک
کھول کر کے خشک کر لیں اور ٹکڑے بنا کر ایک دیگچہ گلی میں رکھ کر اوپر پانچ درم فلفلی
کٹوری جت دے دیں صر کر کے سوا ہالشت بلند نمک ہار ایک شدہ دے کر
دیگچہ کے منہ کو بند کریں۔ بارہ پرت تک آٹخ کریں۔ بعد سرد ہونے کے سیماپ معد
کٹوری کے اکیر ہو جائے گا۔ کٹوری کو ٹھاس طرح کریں کہ طحال بڑے دیگچہ آہن کو
باہم خاک خوب کوٹیں اور تعمیر ہونے دیں۔ تیار ہونے پر استعمال میں لائیں۔

سترتم

(۱۰۰) ایک گھاس ہے کہ ایک ہالشت بلند اور بار ایک شل سوت کے
ہوتا ہے اور اس کے پتے جھڑ پیری کے پتوں کے مشابہ ہوتے ہیں۔ ایک شلخ
اوستھی پتوں کے سواے اور کچھ نہیں ہوتا۔ پھول زرد رنگ موسم برسات
میں اکثر پایا جاتا ہے۔ اکبر آباد میں اکثر دستیاب ہوتا ہے۔ چنانچہ مسجد مقرب
اکبر آباد میں ایک شخص نے اس بوٹی سے سیماپ کو اس طرح اکیر بنایا تھا۔ کہ
سیماپ کو بوٹہ میں ڈالا اور گھاس مذکور معد بخ و برگ و شلخ و گل مل کر اس پر ڈال
دیا اور نیچے کوٹوں کی آٹخ دی سیماپ راکھ ہو گیا بریک تولد مس سیماپ یک شلخ
طرح واد خمس شدہ۔ اس شخص سے اس گھاس کا نام معلوم کیا گیا۔ مگر افسوس
ہے کہ اس کو بھی نام معلوم نہ تھا۔ کثیر کے پہاڑوں میں اکثر تلاش کیا گیا۔
مگر دستیاب نہ ہوا۔ اکبر آباد میں ایک دفعہ تجربہ خود بھی کیا تھا۔

(۱۰۱) اگر پارہ مسکہ شدہ اور قائم بند ایچہ بوٹی دستیاب ہو تو مسکہ مذکور

ایک دام سے چار دام تک لیں۔ اور دو چند جوڑتے تہ و بالا دے کر ایک
کندہ میں بند کریں مگر شیرہ اور ک اس قدر کہ اس سے اور تہ ہو جائیں
ضرورت لیں چاہیئے کپڑوٹی کریں اور اڑھائی سیر اوپوں کی آٹخ دیں۔ بعد سرد
بکیر نمک مٹی یک تولد سیر اڑھائی

کثیر کا بنیاد

بجمل الاسم

(۱۰۲) مجرب شاہ حسن علی ۷۰ سال کی عمر ۱۳ ماہ ہار یک پس لیں اور چار ماہ بارہ فلک درس گوشتہ - کھو - کنوار گندل ہر ایک ۲ سربانی سے کھل کر کے مکئی یا غولہ بنالیں اور خشک کر کے تو اسے آہنی یا گلی پر رکھیں - کونلوں کی آٹھ کریں اور درس لیموں کا غذی کا چودہ دیں - حتیٰ کہ غولہ خلقت ہو جاوے پس ایک برس بج کر ایک تولہ نحاس طرح کنند کار آخر خا ہد شد *

(۱۰۳) ایک بولٹی ہے جس کا قد ایک بالشت یا اس سے کم ہوتا ہے - مگر اس کو برسات گند جانے پر پانی جاتی ہے - پتے پھوٹے پھوٹے رنگ ہوتے ہیں - دھڑکی سرخ رنگ اور اس کی خاص نشانی یہ ہے - کہ اگر ایک چلو پانی اس پر ڈال دیں - تو تمام پتے گر جائیں گے - سیاب کو کونلوں کی آٹھ پر رکھ کر ۲ ماہ اس بولٹی کا رس ڈال دیں - جب خشک ہو جاوے اور اسی قدر ڈالیں - تین چار مرتبہ میں بارہ مسک کی صورت میں قائم ہوتا ہو جاوے گا - اگر اور زیادہ رس ڈالیں - تو خاکستر ہو جاوے گا اس کے ایک پادل کھانے سے مختلف امراض دور ہوتے ہیں - اور اگر سرب طرح دہا کسیر و دیگر درد واز سرب یک جبہ بیک تولہ رس و فقیر برائے طرح دہ کال گردہ - جو نیمور - رامپور اور بہار پور کے گردہ نواح اندھنگو سیالکوٹ میں کثرت بولٹی دستیاب ہوتی ہے *

(۱۰۴) ملا دہ جمال گوشتہ - کھلہ - زہر منشا سیاہ - تخم اندریاں - جبہ سرخ سب کو جو کو ب کریں - اندھ مدفن و ستورہ سے پختہ دے کر چودہ جنتریا ہنل جنت کے ذریعہ ذیل نکال لیں - اگر سیاب یا سم الفار را چودہ دہہ تقدیم وانی کار گردہ *

(۱۰۵) گندھک ہر تال سیاب ہر ایک چار دھام ہر ایک میں کر ایک سیر گوشت اپنی دھوا میں فلک ایک و یک میں بند کر کے تر جگر چالیں دھنک و فنی کریں - چو گندھ جانے کے بعد نکالیں اگر کرم پیدا ہو جائیں تو نبھا دندہ بارہ جندھک دلی کر کے کرم پیدا کریں - بعد ازاں ایک پاؤ عرق لیموں میں کھل

نیو آٹھ دیں
روہ پتر تک
خود دم فنی
دے کر
سیاب سو
وہیم آہن کو
مال لائیں

سوت کے
یک شلخ
م برسات
سجید قطب
تایا تھا - کر
ر اس پر ڈال
اب یک طرح
گیا - گرافس
کاش کیا گیا

تو مسک مذکور
کے کر ایک
تر ہو جائیں
ہیں - بعد سرد

تاریخ ہار یک شاہ حسن علی

بولی کسیری

درج تمام کتبہ یا بہار الہام

تعلیم دینی

کر کے پتل جینے کے ذریعہ روغن نکالیں مگر آنچ بکری کی میٹنگنوں کی ہونی چاہیے۔
اور آدھ سیر سینگیں کافی ہیں، ایک قطرہ تولہ فقرہ راغمس گردند ممکن ہے۔ کہ درت
ہو مگر مبالغہ ضرور ہے مترجم

(۱۰۹) از تجربہ بزرگے پچیس سیر نمک سا بنھ لیں۔ اور ہر ایک کر کے ایک
بیک گلی میں پندرہ سیر نیچے بچھا دیں۔ ایک پاؤ پختہ پارہ مصفی پیالہ مٹی میں
رکھ کر دو پیالہ پاؤ پختہ تانبہ سے دامن کی صورت میں بنایا گیا ہو، دس سیر
بانی نمک اور پوڑا لیں اور عرق لیموں اس قدر ڈالیں کہ دو تین انگلیں اوپر آجائے
ایسی جگہ میں رکھیں۔ جہاں کہ دن کو دھوپ اور رات کو شبیم ہو (مگر آدیوں کا
وہاں گھر شاذ ہو اور ہر روز سکر روز عرق لیموں جتنا کم ہو جایا کرے اور ڈال دیا کریں
چالیس روز کے بعد اس کا منہ بند کر کے ایک گڑھے میں پشک گو سفند خشک تین
من نیچے اور دو من اوپر دیکر آگ لگا لیں۔ سر ہو نئے کے بعد نکالیں نمک پتھر کی
طرح سخت اور نمونہ لکھ لگائے تو ہر پارہ نکال لیں۔ مسک کی صورت میں برآمد ہو گا۔
ایک برنج پر یک تو اس طرح کند بنھا دو دھبہ طلا گردا اور نمک دفع اسراف کے
واسطے لکیر ہے مگر اس کے استعمال میں عقل سے کام لیں۔

(۱۰۸) خشک ایک تھم کو پ کر کے ایک گلی میں جو روغن زرد سے چرب
کی گئی ہو رکھیں اور اس پر ۲۰ دام آب جگر باہی رد ہو ڈال کر سر پوٹش دے کر کپڑے
اور آٹھ کی مدد سے بند کریں۔ اور چمٹے پر ہار پیر کی پھیری کی طرح آنچ دیں۔ سر
ہونے پر نکالیں۔ نصف پاول نوک پارہ کی خاصیت دکھلا دے گا۔

(۱۰۷) ہر تال پارہ ایک ایک دام اس قدر کھل کریں کہ کھل نہ جائے بعد
از اس مختصری مختصری شراب دو آتش تیز ڈال کر کھل کریں۔ حتیٰ کہ ۸۰ دام
شراب کھل میں غرق ہو جائے۔ پھر شیرہ بکچہ و اگر شیرہ کشانی ہو تو بہت
بتر ہے۔ جواں کی شلخ و بیج و پھل سے نکال لیا ہو۔ دو سیر صاف شدہ شراب
کی طرح مختصر مختصر جذب کریں۔ بعد ازاں میں دام تیزاب خمسہ بہ مستور جذب کریں۔

دارالکتب رفیق الاولیاء

طریقہ

تقریری و امراض

اور نمک جھا کر سایہ میں خشک
ایک تو گلاس کشانی اور
سوا من پوست انیلی (وجود)
نفس روح ثابت شدہ
واسطے کافی ہے۔ و
مند جب ذیل پانچ چیز
شیرہ قلعی۔ ہر تال۔ گز
(۱۰۹) سم الفار
کھل کریں بعد ازاں
ایک خول میں رکھ کر
کر لیں۔ اور ایک گڑھے
آدھ سیر اوپلے ڈال کر
طرح ایکس روز نمک
ویشل پر طرح کریں۔

میں خوب پختہ نہ ہو اور
سات مرتبہ کر سکتے
(۱۱۰) نسخہ
کالی آدھ سیر کالی
ابو خود تو ایک سیر سر
ڈالیں اور اس کے
اس طرح بند کریں
اوسط درجہ کی آنچ
خواہ شدہ بعد ہر

لکھنوی ہونی چاہیے۔
روند ممکن ہے۔ کہ

دہ بار ایک کر کے ایک
مصنی پیالہ سی میں
بنا گیا ہو) دس سیر
پنچل اوپر آجائے
بہنم ہو (مگر آدھیوں کا
یکڑے اسٹالیا کریں
گو سفند خشک تین
کالیس تک پتھر کی
ت میں ہما آجائے۔
ب دفع اسرار کے

دفع زرد سے چرب
پیش دے کر کپڑے
طرح آئی دیں۔ سو
دے گا۔

کہ کچل بنجائے بعد
تھے کہ وہ دام
یرہ کٹانی ہو تو بہت
فات شدہ شراب
بہ ستور جذب کریں۔

آوردہ کیا جا کر سایہ میں خشک کر کے دو پیالوں میں بند کریں۔ مگر دونوں پیالوں میں سے
ایک تو گلاس کٹانی اور دوسرا عطسک سے بنایا گیا ہو۔ مترجم کپڑوٹی کر کے
سواہن پوست انہی (جو درخت سے اُتاری گئی ہو) خشک شدہ گڑ سے میں آئی ہیں
تقریباً روح ثابت شدہ برآمد ہوں گے۔ ایک چاول کھانا ملکٹ مزین امراض کے
واسطے کافی ہے۔ وہم مشتری راقر ساز دو مرتبہ کردہ شدہ صبح آمد ۶ دتیزاب
منہ جو ذیل پانچ چیزوں سے معمولی طریق سے تیزاب نکالا ہوا مراد ہے۔ زاج
شورہ قلعی۔ ہڑتال۔ گندھک۔ پارہ۔ مترجم)

(۱۰۹) سم الفار پارہ ایک ایک تلوہ دلوں کو دو گھڑی تک عرق لیموں میں
کھل کریں بعد ازاں چار انڈوں کی سفیدی میں کھل کر کے نکلیے بنا تیں۔ اور
ایک غول میں رکھ کر دو سرائول اُس پر دیں۔ پانچ یا سات کپڑوٹی کر کے خشک
کریں۔ اور ایک گڑ سے کے اندر دوسرا گڑھا کھود کر اُس میں وہ غول رکھ دیں
آدھ سیر اوپے ڈال کر آئی دیں۔ اس کے سر ہوئے کے بعد اور ڈال دیں یہی
طرح کچیس بعد تک آئی رہے کم نہ ہو بعد ازاں نکالیں اور تین رتی اکیس کو تین بار
ویشل پر طرح کریں۔ البتہ اعلیٰ میٹھو سیر وہ اس فرودختہ میٹھو بحرب است۔ اگر یک بیض
میں خوب پختہ نہ ہو اور کار سلیدی نہ کرے اسی طرح دوسری مرتبہ کریں۔ حتیٰ کہ
سات مرتبہ کر سکتے ہیں۔

(۱۱۰) انسداد زقا منی سیر راہد ہانی ہڑتال و دتی ۲ دام پارہ ۲ دام عرق مرہ
کالی آدھ سیر کالی میچ سبز ہوئی ہے اس میں سے ہمیشہ عرق نکلتا ہے ایک سی برتن میں
بر خود تو ایک سیر مس سے اس میں کا ڈھکنا پاؤ بھر مس سے تیار کیا ہوا ہو، اقل پارہ
ڈالیں اور اُس کے اوپر ہڑتال پارہ یک شدہ بعد ازاں عرق ڈال کر آدھ گندم سے
اس طرح بند کریں کہ دھواں نہ نکل سکے۔ وگرنہ اس پر سوار کریں اور چوب ڈھاک سے
اوسط دھبلی آئی دیں۔ حتیٰ کہ دس سیر کڑی عرق ہو جائے۔ تمام آدھ سے اقل
خواہ شدہ بعد برآمد وہ بخار برند۔ انسداد زقا د کامل است۔

کالی

کالی کتب و جہات اول

(۱۱۰) ثبوت نہ شیخ بزمک یا قوت سرخ - ہر تال ورتی ایک پاؤں بزرگ انہی
برگ حب (نیم) ہر ایک ایک سیر عدا ہدا ٹکیہ بنائیں۔ اور ایک ایک گھی میں
دو ٹون گھوٹے چرب کی گئی ہو) ہر تال کے نیچے انہی کی ٹکیہ اور اوپر نیم کی
ٹکیہ ایک سیر شیرہ برگ پیدا بخیر ڈالیں کہ ادویہ اس میں غرق ہو جائیں۔ منہ
خوب بند کر کے بارہ ہر تک آنچ دیں مگر ملائم تاکہ خوب پختہ ہو جائے لیکن
آخری ایک ہر کی آنچ خوب تیز ہو) سرد ہونے پر نکالیں و انہی کے زرخ ثابت
بزمک یا قوت سرخ یافتہ شود۔ بخیر و خواص و ثابت بود بکار بر بندہ

(۱۱۳) روغن گندھک کہ بکار غورون در آید۔ آنولہ سار قولہ مصری کوزہ
 ہا۔ وہ دونوں کو خوب جو کو ب کر کے خالی نعل پیچنے مرغ میں ڈالیں اور دوسرے
 نعل سے اس کو بشکر میں بعد ازاں (طہال ہر اور ریم آہن کو خوب کوشیدہ کر لپیٹ
 کریں اور اس پر چارپانچ لپیٹ آرد گندم سے اور دین روغن اسی میں خوب کچا
 حتی کہ لپیٹ مرغ قریب چلنے کے ہر ہا سے۔ تمام ادویہ قیل شدہ برآمد ہوں گی۔
 مناسب احتیاط سے امراض میں بریں •

(۱۸۳) تجربہ ایک کٹھنی کا تولہ فولاد سے تھیلا کریں۔ اس کو سرخ کر کے تین مرتبہ شیر و پھلوں اور تین ہی مرتبہ شیر و زقوم میں سوکریں اور ایک پیمون ایک گلی میں جو ایک سے پڑ ہو کٹھنی کو رکھیں اور اس میں دو تولہ پارہ اور ایک تولہ فوشار ڈال کر شیر و عسلک ڈھیں نیچے آنچ دیں۔ تا وقتیکہ چونہ کی طرح خاکستر نہ ہو جائے۔ آنچ اندھ و عسلک کا دیتے جائیں۔ اور کم نہ ہونے میں سیاب کشہ بہا نہ ہو گا۔ کام میں لائیں۔

(۱۳۴) پادہ ایک تولہ۔ جھنی تولہ۔ دونوں کو گڑھ کریں اور ہارہ پیر تیل اسی میں
کھل کر میں گھول بنا کر اس پر سناں۔ نو شاہور۔ شورہ قلعی۔ پھکری۔ نیک سا بھر
چند آہٹا رسیدہ ایک ایک ماسہ و ملتانی مٹی و تولہ راج شیراک میں کھل کی گئی ہو
کالیپ کریں اور پودہ میں رکھ کر سرپوش سے کر مال عکس کے بچھ کر دیں۔ دو اوتیار

یک پاؤں پر گھسیٹیں
ایک دیکھ گھسیٹ میں
اور اوپر نیم کی
ق ہو جائیں بند
ہو جائیں دیکھ
بائے دستہ ثابت
برآمد

تولہ مصری کوزہ
ایس اور دو سحر
نوشہ دیکھ کر پلپ
سی میں خوب کھینچ
برآمد ہوں گی

دیکھیں۔ اس کھ
دیکھیں اور ایک
دو تولہ پارہ اور
تھیکہ چوڑی طرح
رکھ دے ہونے دیں

پیر قیل الی میں
نک سا بھر
مرل کی گئی ہو
دو تیار

ہے فقرہ و تاجہ ہوزن ملا کر فی تولہ ۲۰ ماہ اس اکیر سے طرح کریں۔ تو
بے داغ خواہد برآمد

(۱۱۵) از شاہ حسن علی قدس سرہ۔ سم الفار زرد۔ پھلگری شریخ۔ نوشادر۔
کند حک نیل کنیری ہر ایک دو دوام ایک بھلوی جست کی نصف نیچے اور نصف اوپر
دیکر دھریالوں میں بند کر کے سوا سیر اوپلوں کی آغ دیں۔ اسی طرح سات آنچیں پوری
کریں۔ ایک ماش ایک تولہ زہرہ خدوب پر طرح کریں۔ بفضل خدا دکر مد شمس
سور خواہد شد

(۱۱۶) ایضا از شاہ حسن علی قدس سرہ۔ شکرک ایک بھلوی کو ایک کپڑے میں
پاشی پاندہ کر کہ سم سورن (زمین قند) اور اسی قدر پیاز دشتی میں سے ہر ایک میں
میسرہ و عینہ و ترتیب وار پانچ پانچ چھ چھ اوپلوں کی آنچیں پوری کریں۔ دکل ۹۰
آنچیں ہونگی۔ ایک دن میں دس بارہ آنچیں پوری ہوتی ہیں۔ بطلب برسد
(۱۱۷) فکلت سیاب از شاہنواز۔ مشا تیلیہ۔ پلاس پانچ ہر ایک ایک

بسترل شکر و زون کو با ایک پس کر رکھے۔ تولہ پارہ کو ایک پیالہ میں رکھ کر ایک چنگی
اول دعا کی مثال دیں۔ اصلہ پر ۱۲۔ تولہ گودہ کیر سفید جو کوب شدہ رکھ دیں۔ اور
تہ بند کر کے ایک پیر آغ دیں۔ اسی طرح پیر کی آنچ کے بعد ایک چنگی مشا تیلیہ
دفعہ کی اس پر مثالیں (دون میں چار دفعہ ڈالیں اور اسی طرح کیر سفید کا گودہ ایک
دن میں اڑھائی پاؤ گودہ کیر سفید غریج ہوگا) اسی طریق سے میں دن رات یا
چالیس دن بغیر رات کے آنچیں دیں پارہ اکیر ہو جائیگا۔ ہر ایک مرض کیونکہ
تھیکہ ایک چاول دیا جائے طرح یک رقی فی تولہ بھر برود

(۱۱۸) تجربہ پشینی وانیال محمد ان نویسانندہ۔ ہر تکل طبعی سیاب ہر ایک
ایک سرسای ۲۰ زون کو ہر ایک پیر تک نوب کھل کریں۔ جب کھل کی صورت
ہو جائے۔ تو شیر زقوم خادوار سے چار پیر تک سخت اتھ سے کھل کریں۔
کہ ایک دم اتھ دیکھ کر دیکھ دیکھ ہے اسی طرح اشارہ دیکھ کھل کریں یعنی

محرمی از شاہ حسن علی

تینا

کتاب الفکرت اکیر الیہ

کیرتہ از شاہ حسن علی

۲۸ پیر یا ۲۹ گھنٹے کھل کر رہا ہے اگر ہر روز دو دو تازہ ہونا چاہیے بعد ازاں
شک کر کے جو کہ داد کے برابر گولیاں بنالیں اور بطن کے اندر سے کے خول میں
بند کر کے اس کے منہ کو دو سے خول سے بند کریں۔ اور اقل میدہ گندم
کالیپ کر کے تین کپڑوں کی کریں۔ پشک گو سفند میں گڑ سے میں آغ دیں۔
بعد سرد ہونے کے نکالیں کسیر تیار ہے۔ ہر ایک کھار قلعی یا نٹھاس تداب
۲۸ ماش طرح نماید اور سرد +

(۱۱۹) شکر کھوکھلیک۔ دو سرسہی شکر کی ٹلی لیں اور ایک سو
ایک توہری تخ میں اس طرح پکائیں کہ شکر کو درغ نہ لگے اگر شکر سفید ہو جائے
تو بستہ نہ پھر پکائیں توہری میں پکائیں۔ بعد ازاں مشا تیلیہ سیاہ باریک پس کر
پانی کی عدد سے ایک ٹکیہ سی بنا میں۔ اور ایک کڑا ہی آہنی میں بچھا کر اس پر شکر
دکھیں۔ چھلچھل سو کر کے آہستہ آہستہ آغ دیں اور شیر مدار سے چودہ
دیتے ہائیں۔ جتنے کہ تین شیر جذب ہو جاے۔ چودہ بند کر کے تیز آغ
کریں کہ شکل شیر و مشا تیلیہ بالکل مل جاے۔ خوراک ۲ چاول برگ پان میں
اور ایک سنی تی تولد تانہ پ طرح کریں +

(۱۲۰) کسیر تیز کہ دو طرح ہشت روز عنت کر وہ تیار کر وہ بود و صبح بانہ
۱۱ مل سے رو سے می شدہ بود۔ شیر بزرگ بیدالیر۔ شیر مادہ گاؤ ہر ایک
پانچ سیر وہن کو طائیل اور سم الغار سفید ایک سرسہی کادہرہ مادہ گاؤ یا بن میں
پیش کر قند جیز غرق کریں اس کی ترکیب نسخہ نمبر ۲۰ میں ملاحظہ کی ہوگی۔ مترجم
حصاش کے بچے پشک بڑے آغ کریں تمام دن اسی طرح آٹھ روز آغ کریں مگر
ہر ک نہرہ نیابلا ہو گا۔ اور شیرہ کے کم ہونے پر اوب ڈال دیا کریں دطریک آٹھ
روز میں کل دس سیر شیر و شیر جذب ہو جاے۔ یہ ضروری نہیں کہ سب شیرہ
دطیرہ ایک ہی دطریک بڑے برتن میں ڈال دیں صرف چھوٹے سے برتن میں مل
کریں۔ مگر استعانت کا اندازہ ضرور ہو کہ آٹھ روز میں جذب ہو جاے۔

شکر کا ایک دیکھ

کسیر تیز

مترجم (سم ۱۱۲۱)
دو سیر جو کسیر
اور گل سکری
ایک پیر میں
خلقت بامد بود
(۱۲۳)
مشرع معذور
اسی طرح اکتی
مس یا سفید
(۱۲۳)
پاؤ بھر موم
اور سم الغار
ترم و طائیل
(سم ۱۲۳)
خام روغن
پانی کو ۲۲
ڈال کر چھ
گنہ حک
چار دام
دفعہ سونک
برآمد ہوگی
اور شرفی

بے بعد ازاں
کے غول میں
دہ گندم
نچ دیں۔
تداب

ایک سو
ہو جائے
سپس کر
ہر شکر
کے چوہ
کے تیز آنچ
ن میں

صح یا فحہ
ایک
یا میں
کی۔ مترجم
رین۔ گمر
نیکر آٹھ
شیرہ
میں مل

مترجم اسم الفار شکستہ برآمد ہوگا۔ اور قلعی پر طرح کھا جائیگا۔

(۱۲۱) عمل معتبر۔ سم الفار سفید ایک سیر بیدانجیر (معدہ برگ و شاخ و پھل و طیرہ)
دو سیر جو کب کر کے سم الفار کی گرہوں کے نیچے اوپر ایک دیگ گلی میں رکھیں۔
اور گل حکمت کر کے چھلے پر سوار کریں۔ ایک پہر آنچ کریں۔ اس قدر تیز کہ
ایک پہر میں چند رہ سیر لکڑیاں جل جائیں۔ اسی طرح اکیس مرتبہ عمل کریں سم الفار
شکستہ برآمد ہوگا۔ ایک رتی پر ایک آشمار قلعی نوشادر وادہ طرح کنند فقرہ گرد۔

(۱۲۲) تجربہ خوشحالی دلی۔ سم الفار سفید ایک ٹلی حبب منشالیں اور ایک بیضہ
مُرغ معدہ روی و سفیدی میں بند کر کے نرم آنچ سے پکائیں کہ ٹلی کو داغ نہ لگے
اسی طرح اکیس انڈوں میں پکائیں۔ سم الفار موسیہ تیار ہوگا۔ ایک ماسہ یک تولہ
مس را سفید کند لکڑ چارم حصہ فقرہ ملائیں تو ۱۳ ماسہ فروخت ہوگا۔

(۱۲۳) سم الفار کو موسیہ اس طرح بنا سکتے ہیں کہ ایک سیر روغن بیدانجیر اور
پاؤ بھر موسیہ سفید اور آدھ سیر آب لیمل ایک دیگ گلی میں غلط ملط کر کے ڈالیں
نقد سم الفار کو اس میں ڈال منتر کریں۔ سم الفار گھسل کر تہ نشین ہو جائے گا۔ اور
نرم و طاقت موسیہ تجربہ۔

(۱۲۴) تنقیہ کبریت از تجربہ سیر محمد حسن صاحب۔ گند حاک آٹولہ سار ۱۳ دام
خام روغن بیدانجیر ۲ دام خام شیر مادہ گاؤں سیر پختہ پانی خالص آدھ سیر پختہ
پانی کو دودھ سے مل کر علیحدہ رکھ لیں۔ اول چار دام روغن بیدانجیر کو کڑا ہی میں
ڈال کر چھلے پر سوار کریں جب گرم ہو جائے گند حاک اس میں ڈال دیں۔
گند حاک روغن ہو جائے گی دودھ آب آسفٹہ میں سرور کریں دوبارہ اسی طرح دوسرے
چار دام روغن بیدانجیر میں گھسٹا کر سرور کریں۔ سمیت کہ سب روغن جمع ہو جائے کل سات
دفعہ سوکھا جائیگا اور انشا میں دام روغن بیدانجیر ختم ہوگا۔ گند حاک سات شدہ
برآمد ہوگی طرح بنام دسن بھری وغیرہ امراض خصوصاً زیادتی بھوک و قوت ہاہ
اور سرفی رنگ کے واسطے بے فکری ہے۔ غوراک چار رتی۔ نقد دودھ و روغن مستط

ناری صحر

ناری صحر و شمالی

سم الفار موسیہ

تنقیہ کبریت از تجربہ سیر محمد حسن صاحب

مطبوعہ سن بھری والے کے واسطے مفید ہے +

(۱۲۵) از تجرہ قیام الدین صاحب۔ ہر سال ۲۸ ماسا نوبہ بلدی ہم سرسای
دونوں کو جو کو ب کر کے دو پیالوں میں بند کر کے چار سیر بختہ پانچکدھتی میں آنچ دیں
کو کر شدہ برآمد ہونگے پارہ جست ہر ایک ۲۸ ماشہ کی گرہ کر کے ساتھ ملا کر کھل کریں اور چار
سرسای شیر مار میں کھل کر کے غلولہ یا ندھیں دو پیالوں میں بند کر کے اڑھائی سیر بختہ بھوسی
شالی سے گڑھے میں آنچ دیں اسی طرح گیارہ مرتبہ آنچ دیں یعنی ہر بار چار سرسای شیر مار
میں کھل کر کے دو پیالوں میں بند کر کے اڑھائی سیر بھوسی شالی کی گڑھے میں آنچ
دے دیا کریں (۱۰) بعد ازاں اس ٹکیہ کے نیچے اوپر ہر ایک کے ورق دے کر آٹھ سیر
بالوریت کے درمیان دیگ گل حکمت شدہ میں بند کر کے چولھے پر سوار کریں اور
پارہ پر چوب ڈھاک سے آنچ دیں۔ اکسیر تیار ہو جائیگی۔ ایک رتی یک تول لعل طاقس
مقرض صحتہ سیر کر دو تنکار دو چوں خوب سرخ شود طرح وہر طلائے خاص گرد و دھگر
یک رتی پانی میں بکھ کر صاب جندام کو مینہ تک پانی میں کھڑا کر کے کھلایا جاوے
گنی بست کریگا۔ ایک ہر کے بعد غوطہ اس قدر ہوگا کہ کھانیو والا بے اختیار ہو جاوے گا پانی سے
نکل کر اپنی حرکت سے جماع کو سے انشاء اللہ ایک روز میں شفا پائے قیام الدین بہ تجرہ
دیدہ بظہر آرد وہ است۔ بہت مالذ معلوم و متاہے گو اس سے کافی فائدہ پہنچے بہترین
(۱۲۶) اکسیر اعظم از تجرہ بزرگان شاہ علی اکبر گنہک۔ سکر پارہ۔ ہر سہ ہموزن
شیر و بنال ہموں یکس روز تک متواتر کھل کر کے شیش آتش ر خوب موٹا ہو گل حکمت
شدہ میں ہر ایک ہر ایک کی نرم آنچ دیں۔ یکپا اور سی صد و ہفتاد تول مس طبع شود
(۱۲۷) ایضا از علی اکبر شاہ کہ تجرہ بزرگان درست ۱۰ تول چاندی سے ایک
کٹوری تیار کریں اور اس کو ایک تول سفالی میں سودا خ کر کے گل حکمت سے لگا دین
اندھ چلے سوار کریں لیکڑوں کی کڑوی سے نرم نرم آنچ کریں اس میں چار سرسای پارہ ڈالکر
شیر بکچرہ سے چوروں میں حتی کہ قفل سے کٹوری پڑ ہو جاوے سے آتدلیں پارہ کو دھولیں
اور پتہ میں رکھ کر کھلائے کی طاقت والی آنچ دیکر نکال لیں اور بیضہ مرغ معدنی سفید

نیکو دیکھو

نیکو دیکھو

نیکو دیکھو

میں بند کر کے کپڑوں میں کریں۔ تمام رات اوپوں کی آنچ میں رکھیں۔ صبح اقل دو پتر تک زہرہ
 آتی دوسری کھل کریں اور پھر شہرہ چھکنی میں بارہ پتر تک پھر پینہ مرغ میں بند کر کے گل حکمت
 کریں اور اسی طرح اوپوں کی آنچ تمام رات دیں۔ سرور ہونے کے بعد نکالیں۔ آسمانی
 س پر آمد ہوگا۔ ایک رتی قولہ زہرہ کو ٹمس و مشتری کو قمر بناتا ہے اگر ایک رتی ہلکے تھول
 میں کھایا جاوے۔ یہ پچیس سیر طعام کی بھوک پیدا کرتا ہے۔

(۱۱۲۸) بھرب۔ ہڑتال بغدادی ایک پاؤ پختہ کو تین سیر و آتش شراب و برگ پن
 میں تھوڑی تھوڑی شراب و پتے ڈال کر بارہ پتر تک کھل کریں۔ اظہر وقت میں ہر
 ۳۰ روزہ دہشتے تو مشا تیلیہ عدد ۱۰ میں کراس میں ملا دیں اور غلول بنا کر ایک دیگ لگی
 میں بند کر کے خوب گل حکمت و کپڑوں میں کریں اور ۱۰ پتر تک نرم آنچ دیں کہ گل وقت میں ہم
 سیر شاک کی کڑی غری ہووے۔ سرور ہونے کے بعد نکالیں سفید رنگ نکھنے گی بس
 حکمت بھرب است۔

(۱۱۲۹) کیر سیاب کرس و جبت رافقہ کندہ پیرا جواں ۷ پارہ ایک و ام سم افکار
 چاندنی کیلے سے ۳۲ پتر تک دھوئیں کو کھل کریں اور دیکھیں کہ اگر دھوئے سے سرور ہونے لگی
 ہو جاوے گھیس کہ گل بنے و د اور کھل کریں کہ سرور ہونے لگی ہو جاوے۔ اگر ۳۲ پتر
 کم ہو کھل نہ ہو۔ گو پتلے ہی سرور ہونے لگی ہو جاوے۔ مترجم اور آدھ پاؤ تانبہ کے ہینٹ میں
 بند کر کے گل حکمت سے دو تین کپڑوں میں کریں تا کہ سرور ہونے لگی ہو اس ہینٹ کے موافق ہو
 نکال کر چھلے پر سواری کے ڈھاک کی کڑی سے کہ انگوٹھے کے برابر موٹی ہو۔ دو ہر تین
 پتر تک تخی دیں سو کر کے نکالیں۔ مس و جبت رافقہ و پیرا جواں کند۔

(۱۱۳۰) روحی مولد شاہ معصوم دکنی کبریت کو بار ایک پیس اور غول پینہ پائے
 مٹا میں پر کر کے آہنی چھکوں میں آہنی کڑی کے اوپر جو چھلے پر سواری کی گئی ہو دھاک
 دیں کہ کڑی میں پانی اس قدر ڈالیں کہ غول اندر سے ہمارا گل پختہ رہے۔ اور
 چوبک کر یا لیکر یا اپنی سے مول پتر تک آنچ کریں اگر گرم پانی کم ہو جاوے تو پھر گرم
 پانی ڈال دیں۔ دو تین ماہ روحی ٹکے گا اور غسل اور تیرتا ہوگا۔ اٹھائے عمل بھی آتھی میں

۳۳ سرسای
 میں آنچ میں
 کریں اور چار
 سیر پختہ بھوسی
 سرسای طیر وار
 میں آنچ
 سے کر آٹھ سیر
 سواری کریں اور
 تولد احاطہ اس
 میں گرد و دھار
 صلا یا جاوے
 بادیا گھا پانی سے
 لین بہ تجربہ
 پچھے مترجم
 ہوزن
 ہو گل حکمت
 طرح شود
 سے ایک
 سے لگائیں
 ی پارہ ڈاکٹر
 کو وصولیں
 سفیدی

ہڑتال سفید کبریت

کبریت رافقہ و پیرا جواں

روحی مولد شاہ معصوم دکنی

جی تا جسکی باریک تار غول میں اوپر کی طرف سے ڈالیں اور نکال کر آگ میں سرخ کریں
اگر طلا ہو جاوے تو بھیس کر تیل بن گیا ورنہ پورے وقت کے بعد نکالیں اور کام میں

لاویں *

(۱۳۱) مکرو استوارست بہ اثر حانی سیر شیرہ ہرن کھری بوٹی اکٹھا کریں۔ مگر اس سے
جو کہ خاص گندم کے کھیت میں ہو۔ دیگ لگی گل حکمت شدہ میں ڈالیں اور پنج مارہ
پارہ ڈال کر دیگ کا منہ بند کر دیں۔ چھٹھے پر رکھ کر نرم آنچ دیں کہ جوش نہ آوے۔
بارہ پیر میں سب شیرہ جذب ہو جاوے گا۔ خاکستر شیرہ سیاہ رنگ آوند خاکستر پارہ
سفید رنگ ٹھیکسی۔ پاری پھری استیاط سے علیحدہ کر لیں۔ یک رتی برہفت نفوس
پتھرہ سطح و ہر طلا سے مگر دو استاد نے حکم دیا ہے۔ کہ نصف راہ خدا میں صرف

کریں اور نصف پٹے کام میں لاویں * عبدالرزاق

قطرہ تاریخ

از شایع طبع جناب حکیم امام الہی بن صاحب آبن ہریانوی

کہ جس میں اکا سیر کا ہے بیاباں	ہوئی طبع یہ خوب نادر کتاب
مؤلف ہے جس کا بہت نکتہ و اں	خرزاند ہے صنعت کا لاریب یہ
ارسطو کے ثانی۔ سچ زماں	حکیم خردمند فیروز دین

یسی سال تاریخ حیراں کہو

محبوں کو ہو اور کیا اور غفل